SILVERCREST®

MINI FOUR/GRIL SGB 1380 B2

(FR) (BE)
MINI FOUR/GRIL
Mode d'emploi

(NL) (BE)
GRILL- EN BAKAUTOMAAT
Gebruiksaanwijzing

(DE) (AT) (CH)
GRILL- UND BACKAUTOMAT
Bedienungsanleitung

(GB)
ELECTRIC OVEN WITH GRILL
Operating instructions

KOMPERNASS GMBH
Burgstraße 21
D-44867 Bochum
www.kompernass.com

Version des informations · Stand van de informatie
Stand der Informationen · Last Information Update:
01/2012 · Ident.-No.: SGB1380B2012012-2

IAN 73486/73487

(FR) (BE)
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

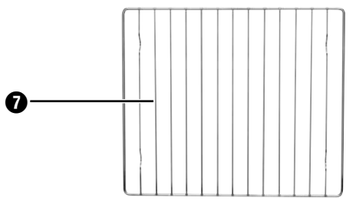
(NL) (BE)
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

(DE) (AT) (CH)
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

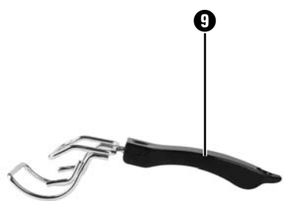
(GB)
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	15
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	27
GB	Operating instructions	Page	41

1
2
3
4
5
6


7

8


9

SOMMAIRE PAGE

Consignes de sécurité 2

Usage conforme 3

Accessoires fournis 3

Installation 3

Description 4

Première mise en service 4

Sécurisation et transport 5

Arrêt 5

Transport 5

Opération 5

Cuisson 5

Cuisson avec chaleur tournante (convection forcée) 6

Recettes et conseils 7

Muffins 7

Toast Hawaii 7

Pizza congelée 7

Pâtisserie type biscuit "Spritzgebäck" 7

Petits pains 8

Meringue 8

Croûtons au beurre 8

Baguettes à la viande hachée 9

Gratin de chou-fleur 9

Friands farcis au saumon 10

Changer les ampoules 10

Nettoyage 10

Caractéristiques techniques 11

Réparer les dysfonctionnements 11

Mise au rebut 12

Garantie & service après-vente 13

Importateur 13

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez- lui également le mode d'emploi.

Mini four/gril

Consignes de sécurité

⚠ *Attention ! Danger !*

- Pendant l'exploitation, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales présentent des déficiences ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'opérer l'appareil en toute sécurité, quand bien même une personne avertie surveillerait les opérations.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Il est absolument interdit d'ouvrir le boîtier de l'appareil ou de chercher à réparer. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie. Pour toute réparation, amener l'appareil chez le revendeur ou chez un professionnel agréé.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service clientèle afin d'éviter tout danger.
- Eviter toute introduction de fluide dans le boîtier de l'appareil. Ne pas exposer l'appareil à l'humidité. L'utilisation de l'appareil à l'extérieur est interdite. Eviter également de poser l'appareil sur des récipients contenant un liquide (vases, etc.). Risque d'incendie ou d'électrocution !
  Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant et confier l'appareil à un atelier spécialisé pour vérification.
- Eviter toute présence de matériau inflammable à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche (chiffon, torchon, etc.).
  Ne jamais utiliser l'appareil pour sécher des textiles ou un objet quelconque, que ce soit en posant l'objet à sécher sur ou dans le mini-four. Danger d'incendie !
- Ne jamais toucher les barreaux chauffants ou la vitre en cours de fonctionnement : attendre que le mini-four soit refroidi. Ne pas mettre la main dans l'enceinte de chauffe en cours de fonctionnement. Attendre que l'appareil soit refroidi. Sinon risque de brûlure.

Attention ! Surface chaude.

Ne touchez jamais la porte en verre ou le boîtier en cours d'utilisation car ils peuvent devenir très chauds.
Pour ouvrir la porte en verre, veuillez utiliser une manique ou une protection similaire pour éviter les brûlures !

- Laisser le mini-four se refroidir après utilisation, avant de le changer de place.
- Ne jamais saisir avec des mains humides l'appareil ou le câble ou la fiche. Risque d'électrocution.
- Pour débrancher la fiche, prendre soin de toujours tirer sur la fiche elle-même et pas sur le cordon.
- Ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- Acheminer le cordon d'alimentation de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- L'utilisation d'une rallonge est interdite.
- Si le mini-four doit rester inutilisé pour une longue période, le débrancher de la prise secteur. Il est totalement libre de courant uniquement si vous débranchez la fiche de la prise secteur.
- Ne pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.

Signification des mises en garde au titre de la sécurité

Cette notice contient différents avis au titre de la sécurité :

⚠ *Danger !*

Les avis avec le mot DANGER mettent en garde devant des risques d'accident.

⚠ *Attention !*

Les avis avec le mot ATTENTION mettent en garde devant des risques de dommages matériels.

ⓘ *Ces avis donnent des indications utiles pour une utilisation économique du mini-four.*

Usage conforme

Le mini-four est destiné au réchauffage ou à la cuisson d'aliments. Il est destiné exclusivement à cet usage et toute autre utilisation est à proscrire. Veillez également à respecter toutes les informations figurant dans ce mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut conduire à des dommages matériels, voire à des accidents La responsabilité de Kompernaß GmbH ne saurait être engagée en cas d'utilisation non conforme à la destination normale de l'appareil.

Accessoires fournis

Contenu de la fourniture

- le mini four/gril
- un grill
- un plateau
- une poignée pour grille et plateau
- une notice

Installation

⇨ Disposer l'appareil sur une assise plane et stable, résistante à la chaleur. Vérifier qu'il y a un espace suffisant autour de l'appareil pour la ventilation.

⚠ *Risque d'incendie !*

Prévoir un espace d'au moins 10 cm entre l'arrière de l'appareil et le mur, au moins 10 cm d'espace libre au dessus et 5 cm sur les côtés. Ne pas installer l'appareil dans un buffet, une armoire ou tout espace confiné. En effet un espace libre suffisant doit être aménagé autour du mini-four pour la ventilation (sinon risque de surchauffe ou d'incendie).

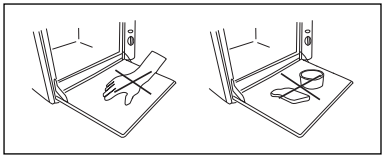
⚠ *Risque d'incendie !*

Poser impérativement l'appareil sur une surface stable et plane, résistante à la chaleur. Sinon il y a un risque d'incendie et l'appareil peut être endommagé. La zone sous le fond peut se décolorer et être endommagé. D'autre part éviter d'installer l'appareil sur un support en matériau souple, ce qui risquerait de laisser des marques.

⚠ *Risque de choc électrique !*

Ne pas mettre l'appareil à proximité immédiate d'objets ou d'endroits humides tels que évier, bassine, etc. Sinon risque d'électrocution.

⚠ Ne pas prendre appui sur la porte vitrée. De même ne pas mettre d'objet sur la porte vitrée. Risque de dommage sur les charnières.



Description

Le mini-four est destiné au réchauffage ou à la cuisson d'aliments. Le dispositif à chaleur tournante (convection forcée) assure une distribution rapide et uniforme de la chaleur.

Eléments de réglage

❶ Témoin lumineux ("Power")
allumé en cours d'opération

❷ Thermostat
Réglage en continu de la
température de 100° C à 230° C

❸ Sélecteur pour
OFF (arrêt),
Chaleur "haut",
Chaleur "bas",
Chaleur "haut + bas"

❹ Commutateur à bascule pour "chaleur tournante"

❺ Minuterie
Réglage du temps de cuisson souhaité entre
0 et 60 min.

❻ Porte vitrée avec poignée

❼ Grille

❽ Plateau

❾ Poignée pour grille/plateau

Première mise en service

⇨ Sortir l'appareil et ses accessoires de son emballage.

⚠ *Risque de blessure !*

Ne pas mettre la main sur les charnières en ouvrant ou en fermant la porte. Risque d'accident aux mains.

⇨ Avant la première mise en service, enlever les éléments d'emballage éventuellement encore présents. Nettoyer les accessoires avec une lessive alcaline diluée et légèrement chaude, puis sécher.

⇨ Passer un chiffon humidifié avec de l'eau sur le boîtier de l'appareil, puis essuyer soigneusement.

⇨ Lorsque l'appareil est complètement sec à l'intérieur et à l'extérieur, brancher le connecteur dans une prise secteur (220 - 240 V~/50 Hz).

⇨ Mettre l'appareil sous tension sans les accessoires et sans aliment. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.

⇨ Mettre le thermostat ❷ à 230 °C. Mettre le sélecteur ❸ sur "haut + bas".

⇨ Mettre la minuterie ❺ sur 15 minutes.

ⓘ *Le mini-four ne peut être mis en route qu'avec le minuterie ❺. Dès que la minuterie ❺ est en route, le témoin lumineux ❶ s'allume.*

ⓘ *Les éléments chauffants étant légèrement graissés, une légère odeur peut se dégager lors de la première mise en service. Elle n'est pas dangereuse et se dissipe rapidement. Ouvrir la fenêtre et aérer.*

⇨ Lorsque l'appareil s'arrête automatiquement, mettre le sélecteur ❸ sur OFF (arrêt).

⇨ Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur et attendre que l'appareil soit complètement refroidi.

⇨ Puis faire le nettoyage avec un chiffon légèrement humidifié et sécher.

Sécurisation et transport

Arrêt

⇨ Mettre le sélecteur ❸ et la minuterie ❺ sur OFF (arrêt). Débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise secteur.

Transport

⇨ Si le mini-four doit être déplacé, le laisser d'abord refroidir.

⇨ Retirer le cordon d'alimentation de la prise.

⇨ Enrouler le cordon autour du support à l'arrière de l'appareil.

Opération

Cuisson

⇨ Sortir de l'appareil la grille ❼ et le plateau ❽. Disposer le cas échéant une feuille de papier sulfurisé ou enduire le plateau ❽ de beurre ou d'huile.

⇨ Mettre l'appareil en chauffe 10 minutes environ (selon le réglage de température) jusqu'à la température souhaitée:

- Sélectionner la température souhaitée avec le thermostat ❷. En mode "grill" (grillade) toujours choisir le niveau de température le plus élevé (230° C).
- Puis mettre le sélecteur ❸ sur "haut" (pour dorer et gratiner, etc.), ou "bas" (pour une préparation pâtissière, etc.) ou "haut + bas" (pour une pizza, etc.). Pour une cuisson en mode grillade, tourner le sélecteur ❸ sur chauffage "haut".
- Régler la minuterie ❺ sur le temps voulu de préchauffe (environ 10 minutes).
- Refermer la porte vitrée ❻.

⇨ Le délai écoulé, mettre le plat ou la préparation sur la grille ❼ ou le plateau ❽ et mettre en place dans l'un des guides du four. Vérifier qu'il y a un espace suffisant entre le plat et les parois du four d'une part, et les éléments chauffants d'autre part.

⚠ Attention !

Ne posez jamais d'aliments, de saladiers ou d'autres récipients directement sur le fond du compartiment de cuisson ! L'appareil risque alors d'être endommagé de manière irréparable. Placez toujours les aliments, les saladiers et d'autres récipients sur la plaque de cuisson ❽ ou la grille ❼.

ⓘ *Si vous préparez des aliments qui gouttent fortement sur la grille ❼, alors faites glisser le plateau ❽ dans le rail inférieur. La graisse qui s'égoutte est récupérée et l'appareil est ensuite plus facile à nettoyer.*

ⓘ *Pour une cuisson la plus uniforme et régulière possible, il est recommandé de disposer le plateau ❽ ou la grille ❼ dans les guides du milieu et d'activer la fonction "chaleur tournante".*

⇨ Refermer la porte vitrée ❻ avant de lancer la cuisson.

ⓘ *Des fumées peuvent apparaître lors de la cuisson de préparations ayant une forte teneur en corps gras. Dans ce cas ne pas fermer complètement la porte vitrée ❻, mais laisser entrouvert : en refermant la porte doucement, la porte présente une légère résistance sur cette position avant fermeture complète.*

⇨ Mettre la minuterie ❺ sur le temps de cuisson souhaité.

Le temps maximal de la minuterie est de 60 minutes.

⇨ Lorsque le temps de cuisson pour la préparation du plat est en dessous de 25 minutes, mettre la minuterie ❺ d'abord sur 60 minutes, puis la mettre sur le temps de cuisson normal ement prévu.

Le témoin lumineux ❶ signale que le mini-four est en marche. Le bouton de la minuterie ❺ se déplace maintenant dans le sens horaire inverse vers OFF (fin).

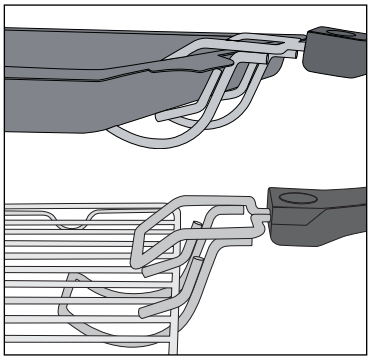
ⓘ *Lorsque le mini-four a atteint la température fixée au départ, les éléments chauffants fonctionnent de façon intermittente pour maintenir la température à la valeur fixée.*

⇨ L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le temps de la minuterie s'est écoulé. Tourner le bouton de la minuterie ❺ sur OFF pour arrêter la cuisson avant le délai initialement prévu. Mettre le sélecteur ❸ sur la position OFF et débrancher le connecteur de la prise secteur.

Un bref signal sonore est émis et le témoin lumineux ❶ s'éteint.

ⓘ *La minuterie ❺ peut continuer à tourner un bref instant après arrêt de l'appareil.*

⇨ Pour retirer la grille ❼ ou le plateau ❽ toujours utiliser la poignée ❾.fournie avec l'appareil Pour sortir la grille ❼, engager le petit crochet de la poignée ❾ par le dessus dans la grille. Pour sortir le plateau ❽, engager le grand crochet de la poignée ❾ sur le bord avant du plateau ❽.



⇨ A la fin du temps de cuisson remettre le sélecteur ❸ sur OFF (arrêt). Débrancher la fiche (connecteur) de la prise secteur. Laisser l'appareil se refroidir avant de le nettoyer ou de le réutiliser.

Cuisson avec chaleur tournante (convection forcée)

Pour une cuisson avec chaleur tournante, un préchauffage de l'appareil est en général inutile. Le degré de dorage et la cuisson sont plus homogènes en utilisant la chaleur tournante.

Noter les conseils donnés dans les recettes pour l'utilisation de la chaleur tournante.

⇨ Actionner le commutateur à bascule ❹ pour le mettre en position "-" (chaleur tournante).

Le ventilateur dans le mini-four se met en marche. Le reste des opérations est identique à une cuisson sans chaleur tournante.

Recettes et conseils

Ce chapitre vous présente quelques exemples de recettes. Ces exemples ne sont que des recommandations. Les temps de préparation peuvent varier.

ⓘ *Noter les conseils donnés sur les emballages des produits alimentaires.*

Muffins

Recette pour quatre personnes :

- 1 tasse de farine
- 1 cuillère à café de levure en poudre
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- 1 tasse de lait
- 3 cuillères à soupe de sucre
- sel
- et pour différentes variantes des noisettes, des petits morceaux de banane ou de chocolat

Préparation :

⇨ Mélanger lentement dans un bol la farine, la levure, l'oeuf, le lait, le sel et le sucre.
⇨ Fondre du beurre dans une casserole et agiter avec la pâte.
⇨ et ajouter selon les goûts des noisettes, des petits morceaux de banane ou de chocolat.
⇨ Mettre la pâte dans des moules à muffin typiques et les placer sur la plaque de cuisson ❽.
⇨ Faire cuire à 200° C à chaleur supérieure et chaleur tournante pendant env. 15 minutes sur la glissière inférieure.

Toast Hawaii

Ingrédients pour 4 toasts :

- 4 tranches de toast
- 1 ou 2 cuillères à soupe de rémoulade
- 120 g de jambon blanc
- 1/2 boîte d' ananas
- 4 tranches de fromage pour gratiner
- curry

Préparation :

⇨ Préchauffer les tranches de toast.
⇨ Puis mettre une fine couche de rémoulade et garnir avec le jambon.
⇨ Mettre une tranche d'ananas sur le toast. Assaisonner avec du curry.
⇨ Puis disposer une tranche de fromage sur la tranche d'ananas.
⇨ Placer les toasts hawaii sur la grille ❼ de la plaque du milieu du four-grill et les faire gratiner à env. 180 °C, chaleur supérieure et chaleur tournante pendant env. 8 minutes.

Pizza congelée

Préparation :

⇨ Engager la grille ❼ dans les guides du milieu du mini-four.
⇨ Disposer la pizza congelée sans son emballage sur la grille ❼.
⇨ Chauffer la pizza pendant environ 20 minutes avec la fonction "haut + bas" et la chaleur tournante.
⇨ Noter les conseils donnés sur l'emballage.

Pâtisserie type biscuit "Spritzgebäck"

Ingrédients :

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 petit sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 1 blanc d'oeuf
- 250 g de farine (type 405)
- 1 cuillère à café de levure en poudre
- zeste râpé d'un demi-citron

Préparation :

⇨ Battre le beurre en mousse.
⇨ Mettre le sucre, le sucre vanillé, les zestes de citron et l'oeuf.
⇨ Mélanger la farine, la levure en poudre et le sel et remuer avec une spatule sous la pâte.
⇨ Laisser reposer la pâte environ 10 minutes.
⇨ Mettre la pâte dans la forme souhaitée à l'aide d'un hachoir, d'un moule ou d'une poche à douille.
⇨ Disposer la pâtisserie "Spritzgebäck" sur le plateau avec du papier sulfurisé ❽ .
⇨ Faire cuire les biscuits de Noël dans un four préchauffé à 180° C à chaleur supérieure et inférieure pendant 10–env. 15 minutes sur la glissière du milieu jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

ⓘ *La quantité de pâte suffit pour plusieurs plateaux* ❽.

Petits pains

Ingrédients :

- 300 g de farine (ou de farine complète)
- 2 bonnes cuillères à café de levure en poudre
- 200 g de graines de lin
- 1 oeuf
- 500 g de fromage blanc
- 1 cuillère à café de sel
- plus selon les goûts du cumin, des oignons, du lard ...

Préparation :

⇨ Bien pétrir le tout et former des petits pains.
⇨ Disposer les petits pains avec du papier sulfurisé sur le plateau ❽.
⇨ Faire cuire sur la glissière du milieu à env. 180° C de chaleur supérieure et de chaleur tournante pendant env. 30 minutes.

ⓘ *La quantité de pâte suffit pour plusieurs plateaux* ❽.

Meringue

Ingrédients :

- 1 blanc d'oeuf
- sel
- 45 g de sucre

Préparation :

⇨ Mettre le blanc d'oeuf frais dans un récipient type saladier, sans gras. Ne pas mélanger de jaune d'oeuf, sinon le blanc d'oeuf ne montera pas en neige.
⇨ Battre le blanc d'oeuf doucement, pour éviter la formation de grosses bulles dans la neige.
⇨ Assaisonner avec une pincée de sel.
⇨ Ajouter à petites doses la moitié du sucre lorsque la neige commence à prendre de la consistance.
⇨ Puis fouetter plus énergiquement.
⇨ Ajouter le reste du sucre. La masse de meringue prend une consistance ferme.
⇨ Remplir de meringue une boîte à douille avec un grand bec verseur et verser sur le plateau recouvert de papier sulfurisé en formant des rosettes, des langues ou tout autre motif.
⇨ Chauffer le mini-four à environ 100° C avec la fonction "chaleur tournante".
⇨ Faire cuire environ 2 heures les meringues dans la position du milieu dans le four à environ 100° C, en mode "chaleur tournante".

Croûtons au beurre

Ingrédients :

- 2 tranches de pain de mie
- 1 CS de beurre

Préparation :

⇨ Coupez le pain de mie en petits dés.
⇨ Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole et ajoutez les dés de pain de mie.
⇨ Placez du papier sulfurisé sur la plaque de cuisson ❽ et répartissez-y les dés de pain de mie de manière uniforme.

⇨ Faites cuire les dés de pain de mie à env. 150 °C (chaleur tournante) sur la glissière du milieu jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée (env. 15 à 20 minutes).

ⓘ *Vous pouvez également utiliser du beurre aux herbes ou du beurre à l'ail au lieu de beurre nature. Le temps de cuisson se réduit alors d'env. 5 minutes.*

Baguettes à la viande hachée

Ingrédients :

- 2 petits pains façon "baguette"
- 250 g de viande hachée (moitié porc et moitié veau)
- 2 tomates
- 1 oignon (coupé en dés)
- 2 c. à soupe de concentré de tomate
- 40 g de parmesan râpé
- 4 tranches de fromage
- Sel et poivre

Préparation :

⇨ Coupez les baguettes en deux et retirez la mie.
⇨ Mélangez la viande hachée, le concentré de tomates, les oignons, le parmesan, un peu de sel et un peu de poivre.
⇨ Formez quatre boulettes de viande hachée de taille similaire, les plus plates possibles et posez-les sur les moitiés de baguettes.
⇨ Coupez la tomate en tranches et répartissez-la sur les baguettes.
⇨ Placez le fromage sur les baguettes.
⇨ Placez les baguettes sur la plaque de cuisson ❽ et faites-les cuire pendant env. 225 °C dans le four préchauffé à chaleur supérieure et inférieure pendant env. 20 minutes sur la glissière du bas.

ⓘ *N'hésitez pas à assaisonner la viande hachée à l'aide de basilic, de chili ou d'autres épices.*

Gratin de chou-fleur

Ingrédients :

- 1/2 tête de chou-fleur (env. 250 g)
- 3 tranches de citron
- 1 CS de beurre
- 1 CC arasée de farine
- 1 CS de jus de citron
- 1 CS d'amandes effilées
- 2 CS de fromage à gratin (râpé)
- Sel, poivre, noix de muscade

Préparation :

⇨ Détachez les fleurs du chou-fleur et lavez-les.
⇨ Faites cuire le chou-fleur avec les tranches de citron dans l'eau bouillante salée pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le chou-fleur soit bien ferme. Réservez env. 150 ml de l'eau de cuisson.
⇨ Faites fondre le beurre dans une casserole et réalisez un roux en remuant la farine constamment pendant env. 1 minute.
En remuant constamment, ajoutez l'eau de cuisson du chou-fleur et faites bouillir pendant env. 2 minutes. Si le roux devient trop ferme, ajoutez progressivement encore un peu d'eau jusqu'à obtenir une consistance veloutée. Assaisonner d'un jus de citron, de sel, de poivre et de noix de muscade.
⇨ Mettez le chou-fleur dans un moule à gratin (d'un diamètre d'env. 14 cm) et nappez-le uniformément de sauce.
⇨ Parsemez de fromage et d'amandes effilées.
⇨ Placez le moule à gratin sur une plaque de cuisson ❽.
⇨ Faites cuire le gratin à env. 200 °C dans un four préchauffé à chaleur supérieure et inférieure pendant env. 20 minutes sur la glissière du bas.

Friands farcis au saumon

Ingrédients :

- 1 paquet de feuilles de pâte feuilletée (env. 8 pièces)
- 1 paquet de saumon fumé en tranches (env. 200 g)
- 1 citron
- 1 oignon
- 1 paquet de fromage frais à tartiner (200 g)
  De l'aneth fraîche
  Sel et poivre
  1 jaune d'œuf

Préparation :

⇨ Séparez les feuilles de pâte feuilletée et le cas échéant, laissez-les décongeler.
⇨ Mélangez le fromage frais avec du sel, du poivre et le jus d'un citron.
⇨ Coupez l'oignon en dés fins.
⇨ Ajoutez la moitié du saumon et les oignons au fromage frais et hachez le tout grossièrement à l'aide d'un pied mixeur.
⇨ Coupez le reste du saumon en fines lamelles.
⇨ Ajoutez le saumon et l'aneth à la préparation et mélangez le tout.
⇨ Mettez une cuillère à soupe remplie de préparation sur une feuille de pâte feuilletée et rabattez les bords.
⇨ Badigeonnez le friand ainsi obtenu de jaune d'œuf.
⇨ Posez les friands sur la plaque de cuisson ❽. Laissez suffisamment d'écart entre les différents friands, car la pâte feuilletée gonflera.
⇨ Faire cuire les friands sur la glissière du bas à env. 200° C de chaleur tournante pendant env. 25-30 minutes. La pâte feuilletée devrait légèrement brunir.

ⓘ *Les quantités indiquées suffisent pour plusieurs plaques de cuisson ❽.*

Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs d'orientation. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles. Nous vous souhaitons dans tous les cas de réussir et un bon appétit.

Changer les ampoules

⚠ *Danger !*

Attendez jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi, avant de remplacer les ampoules. Sinon, il y a un risque de brûlures !

ⓘ *Remplacez l'ampoule uniquement par une ampoule du même type (voir le chapitre "Caractéristiques techniques").*

⇨ Ouvrez la porte en verre ❻.
⇨ Tournez le couvercle en verre de l'ampoule qui se trouve à l'intérieur, vers l'arrière, à droite.
⇨ Dévissez l'ampoule et insérez la nouvelle ampoule.
⇨ Vissez le nouveau couvercle en verre.

Nettoyage

⚠ *Risque de choc électrique !*

Avant de nettoyer l'appareil, toujours retirer la fiche de la prise secteur. Risque d'électrocution !

Risque de choc électrique !

Ne plonger l'appareil en aucun cas dans l'eau pour le nettoyer. Risque d'électrocution !

⚠ *Attention !*

Ne pas utiliser de produit de nettoyage domestique ou d'objet coupant ou pointu pour éliminer les saletés. En effet il y aurait un risque d'endommager le revêtement spécial à l'intérieur de l'appareil.

⇨ Si des dépôts néanmoins se forment, nettoyer le four avec un chiffon doux légèrement imprégné d'eau savonneuse douce. En cas de saletés tenaces ou de dépôts incrustrés et cuits, posez un chiffon imbibé d'eau savonneuse douce sur les dépôts. Attendez que les dépôts se soient ramollis avant de les retirer !

⇨ Nettoyer le plateau ❽ et la grille ❼ avec un produit pour lessive. Eliminer peu à peu les dépôts adhérents. Rincer ensuite à l'eau claire.

⚠ *Risque de choc électrique !*

Avant de réutiliser l'appareil après nettoyage, attendre qu'il soit complètement sec. Laisser donc la porte de l'appareil ouverte après le nettoyage.

Caractéristiques techniques

Tension du secteur :	220 - 240 V ~/50 Hz
Puissance nominale :	1380 W
Volume intérieur :	15 litres
Ampoules :	240 V, 15 W, E 14, 300°C

Réparer les dysfonctionnements

Symptôme	Cause possible et remède
Le minifour ne chauffe pas.	Ⓐ La minuterie ❺ est sur OFF. Mettre la minuterie ❺ sur une durée plus longue que 0 minute (OFF). Ⓑ Un fusible de l'installation électrique est défectueux. Vérifiez les fusibles de l'installation et remplacez-les si nécessaire. Ⓒ La prise de courant est défectueuse. Essayez d'utiliser une autre prise de courant. Ⓓ Le mini-four est probablement défectueux. Faire contrôler le mini-four par un professionnel. Ⓔ Le sélecteur ❸ se trouve sur la position OFF.
Mise en marche impossible du mini-four.	Un composant électronique est défectueux. Retirer la fiche secteur de la prise et faire contrôler le mini-four par un technicien.

Symptôme	Cause possible et remède
Le ventilateur pour la chaleur tournante (convection) ne fonctionne pas.	Ⓐ Le commutateur ❹ pour la commande de chaleur tournante est en position "O". Mettre ce commutateur sur la position position "-". Ⓑ Le mini-four est probablement défectueux. Faire contrôler le mini-four par un professionnel.
La porte vitrée est brisée ou présence de fêlure.	Faire réparer le minifour par un professionnel.

En cas de dysfonctionnement persistant, s'adresser au distributeur ou au fabricant.

Mise au rebut

L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Eliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.
Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Procédez à une élimination des matériaux d'emballage respectueuse de l'environnement.

Garantie & service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.
La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.
La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.
La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

(FR) Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr
IAN 73486/73487

(BE) Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be
IAN 73486/73487

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHOUDSOPGAVE BLADZIJDE

Veiligheidsvoorschriften 16

Gebruik in overeenstemming met gebruiksdoel 17

Inhoud van het pakket 17

Plaatsen 17

Beschrijving 18

Eerste ingebruikname 18

Uitschakelen en vervoeren 19

Uitschakelen 19

Vervoeren 19

Bediening 19

Grillen en bakken 19

Grillen en bakken met circulatielucht 20

Bereidingstips en recepten 21

Muffins 21

Hawaiitosties 21

Diepvriespizza bakken 21

Spritskoekjes 21

Broodjes 22

Meringues 22

Botercroutons 22

Gehaktbaguettes 23

Gegratineerde bloemkool 23

Bladerdeegpakketjes met zalmvulling 24

Lamp vervangen 24

Schoonmaken 24

Technische gegevens 25

Storingen verhelpen 25

Milieurichtlijnen 26

Garantie & service 26

Importeur 26

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de gebruiksaanwijzing mee.

Grill- en bakautomaat

Veiligheidsvoorschriften

⚠ ***Let op! Gevaar!***

- Laat het apparaat zolang het in bedrijf is nooit onbeheerd achter.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- U mag de apparaatbehuizing van de grill- en bakautomaat niet openen of repareren. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie. Laat de defecte grill- en bakautomaat uitsluitend door de leverancier of bevoegd vakpersoneel repareren.
- Laat een beschadigde netstekker of netsnoer onverwijld door deskundig personeel of door de klantenservice vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Voorkom dat er vloeistof in de apparaatbehuizing van de grill- en bakautomaat komt. Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht. Bovendien mag u geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals bijv. vazen, op het apparaat plaatsen. Er bestaat brandgevaar en gevaar voor een stroomschok! Mocht er toch vloeistof in de apparaatbehuizing komen, haal dan meteen de netstekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat repareren.
- Tijdens het bedrijf mogen zich geen licht brandbare materialen in de onmiddellijke omgeving van de grill- en bakautomaat bevinden (bijv. vaatdoeken, ovenwanten, enz.).
  Droog nooit textiel of voorwerpen boven of in het apparaat. Er bestaat brandgevaar!
- Raak nooit de verwarmingsijzers of het kijkvenster aan als het apparaat in bedrijf is of voordat de grill- en bakautomaat is afgekoeld. Kom tijdens het bedrijf niet met uw handen in de grill- en bakruimte. Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Anders kunt u zich verbranden.

Let op! Heet oppervlak.

Raak tijdens het gebruik nooit de glazen deur of de behuizing aan, omdat die zeer heet worden.
Gebruik voor het openen van de glazen deur een ovenwant of iets dergelijks om verbrandingen te voorkomen!

- Laat de grill- en bakautomaat na gebruik eerst afkoelen voordat u deze vervoert.
- Pak het apparaat, netsnoer en netstekker nooit met natte handen vast. Er bestaat anders gevaar voor een elektrische schok!
- Trek het netsnoer altijd bij de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan het snoer zelf.
- Knik of plet het netsnoer niet.
- Leg het netsnoer zodanig dat er niemand op kan gaan staan of over kan struikelen.
- Gebruik van een verlengsnoer is niet toegestaan.
- Wanneer u de grill- en bakautomaat langere tijd niet gebruikt, moet u deze loskoppelen van het lichtnet. Alleen wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, is het toestel geheel spanningsvrij.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat te bedienen.

Verklaring van de veiligheidsvoorschriften
In de bedieningshandleiding vindt u de volgende categorieën veiligheidsvoorschriften:

⚠ *Gevaar!*
Voorschriften met het woord GEVAAR waarschuwen voor mogelijk persoonlijk letsel.

⚠ *Let op!*
Voorschriften met de tekst LET OP waarschuwen voor mogelijke materiële schade of schade voor het milieu.

ⓘ *Deze voorschriften bevatten speciale informatie voor een economisch gebruik van de grill- en bakautomaat.*

Gebruik in overeenstemming met gebruiksdoel

De grill- en bakautomaat dient voor het verhitten, garen en grillen van etenswaren. Hij is uitsluitend voor dit doel bestemd en mag ook uitsluitend daarvoor worden gebruikt. Daarbij hoort ook het in acht nemen van alle informatie in deze gebruiksaanwijzing, met name de veiligheidsvoorschriften. Alles wat daarvan afwijkt geldt als niet-beoogd gebruik en kan resulteren in materiële schade of zelfs in lichamelijk letsel. Kompernaß GmbH wijst aansprakelijkheid voor beschadigingen die door gebruik in strijd met de bestemming ontstaan van de hand.

Inhoud van het pakket

De verpakking bevat
- de grill- en bakautomaat
- een grillrooster
- een bakblik
- een greep voor grillrooster/bakblik
- gebruiksaanwijzing

Plaatsen

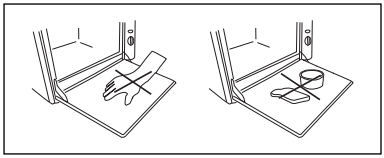
⇨ Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond. Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.

⚠ *Brandgevaar!*
De afstand tussen de achterkant van het apparaat en de wand moet minstens 10 cm, naar boven minstens 10 cm en aan de zijkanten minstens 5 cm bedragen. Het apparaat mag dus niet in bijv. een kast of iets dergelijks worden geplaatst. Anders is een voldoende ventilatie van de grill- en bakautomaat niet mogelijk en kan er brand ontstaan of kan het apparaat beschadigd raken.

⚠ *Brandgevaar!*
Plaats de grill- en bakautomaat beslist op een stevige, vlakke en hittebestendig ondergrond. Anders bestaat er brandgevaar en kan het apparaat beschadigd raken. De zone onder de bodem van het apparaat kan verkleuren en beschadigd raken. Bovendien kunnen bij een zachte ondergrond permanente afdrukken in de ondergrond ontstaan.

⚠ *Gevaar voor stroomschokken!*
Plaats het apparaat niet in de onmiddellijke nabijheid van water, bijv. bij een gootsteen, een badkuip of in vochtige kelderruimtes. Anders bestaat er gevaar voor een stroomschok.

⚠ Leun niet op de glasdeur. Plaats geen voorwerpen op de glasdeur. Hierdoor raken de scharnieren beschadigd.



Beschrijving

De grill- en bakautomaat dient voor het verhitten, garen en grillen van etenswaren. De circulatiefunctie zorgt voor een gelijkmatige en snelle verdeling van de hitte in het apparaat.

Bedieningselementen

❶ Indicatielampje (power)
Brandt tijdens het bedrijf

❷ Temperatuurregelaar
Traploze instelling van de temperatuur van 100° C tot 230° C

❸ Functieschakelaar voor
OFF (uit),
Bovenwarmte,
Onderwarmte,
Boven- en onderwarmte

❹ Tuimelschakelaar voor circulatielucht

❺ Tijdschakelklok
Instelling van de gewenste bak-/grilltijd van 0–60 min.

❻ Glasdeur met greep

❼ Grillrooster

❽ Bakblik

❾ Greep voor grillrooster/bakblik

Eerste ingebruikname

⇨ Haal de elektrische grill- en bakautomaat en alle toebehoren uit de transportverpakking.

⚠ Letselgevaar!

Grijp bij het openen of sluiten van de deur niet in de deurscharnieren. Anders kunt u uw hand kneuzen.

⇨ Voor de eerste ingebruikname moet u het apparaat en alle toebehoren ontdoen van eventuele verpakkingsrestanten. Reinig de toebehoren met handwarm, mild zeepsop en droog ze daarna af.

⇨ Veeg de apparaatbehuizing schoon met een licht met water bevochtigde doek en droog deze daarna zorgvuldig af.

⇨ Wanneer het apparaat van binnen en buiten volledig droog is, steekt u de netstekker in een wandstopcontact (220 - 240 V~/50 Hz).

⇨ Zet het apparaat aan zonder bevestigde toebehoren en zonder grill- resp. bakgoed. Laat de deur van het apparaat volledig open staan.

⇨ Kies met de temperatuurregelaar ❷ 230° C. Zet de functieschakelaar ❸ op boven- en onderwarmte.

⇨ Stel de tijdschakelklok ❺ in op 15 minuten.

ⓘ *Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld met de tijdschakelklok ❺. Zodra de tijdschakelklok ❺ is ingesteld, brandt het indicatielampje ❶.*

ⓘ *Omdat de verwarmingselementen licht zijn ingevet, kan er bij deze eerste ingebruikname een lichte reuk ontstaan. Dit is gewoon en gaat na korte tijd over. Open het raam en zorg voor voldoende ventilatie.*

⇨ Wanneer het apparaat automatisch is uitgeschakeld, zet u de functieschakelaar ❸ op OFF (uit).

⇨ Haal de netstekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.

⇨ Maak de grill- en bakruimte daarna schoon met een licht met water bevochtigde doek en droog deze daarna af.

Uitschakelen en vervoeren

Uitschakelen

⇨ Zet de functieschakelaar ❸ en de tijdschakelklok ❺ op OFF (uit). Haal de netstekker uit het stopcontact.

Vervoeren

⇨ Wanneer u de grill- en bakautomaat wilt vervoeren, laat u deze eerst afkoelen.

⇨ Haal het netsnoer uit het stopcontact.

⇨ Wikkel het netsnoer om de haken aan de achterkant van het apparaat.

Bediening

Grillen en bakken

⇨ Haal het grillrooster ❼ en het bakblik ❽ uit het apparaat. Leg er eventueel bakpapier op resp. bestrijk het bakblik ❽ met boter of olie.

⇨ Laat het apparaat ca. 10 minuten (al naar gelang de temperatuurinstelling) op de gewenste temperatuur heet worden:

- Kies de gewenste temperatuur met de temperatuurregelaar ❷. In de grillstand moet u altijd de hoogste temperatuur (230° C) kiezen.
- Daarna kiest u met de functieschakelaar ❸ voor bovenwarmte (bijv. voor gratineren), onderwarmte (bijv. voor taart) of boven- en onderwarmte (bijv. voor pizza). Om te grillen, zet u de functieschakelaar ❸ altijd op bovenwarmte.
- Stel met de tijdschakelklok ❺ de voorverwarmingstijd in (ca. 10 minuten).
- Sluit de glasdeur ❻.

⇨ Als de tijd verstreken is, legt u het grill- resp. bakgoed op het grillrooster ❼ resp. het bakblik ❽ en schuift u het in een van de geleidingen. Let daarbij op voldoende afstand tussen het grill- resp. bakgoed en de binnenwanden en verwarmingselementen van het apparaat.

⚠ ***Let op!***

Leg nooit levensmiddelen, schalen en dergelijke direct op de bodem van de bakruimte! Het apparaat kan daardoor onherstelbaar worden beschadigd! Leg levensmiddelen, schalen en dergelijke altijd op de bakplaat ❽ of het ovenrooster ❼.

ⓘ *Als u sterk druppelende levensmiddelen op het grillrooster ❼ klaarmaakt, dan schuift u het bakblik ❽ in de onderste geleiding. Zodoende wordt bijv. neerdruppelend vet opgevangen en is het apparaat nadien gemakkelijker schoon te maken.*

ⓘ *De meest gelijkmatige bakresultaten bereikt u wanneer u het bakblik ❽ resp. het grillrooster ❼ in het middelste niveau plaatst en de circulatielucht instelt.*

⇨ Sluit de glasdeur ❻ voordat u het grillen/bakken start.

ⓘ *Wanneer u voedsel met veel vet bereidt, kan er meer rookontwikkeling ontstaan. Sluit in dat geval de glasdeur ❻ niet helemaal, maar laat deze op een kier openstaan: wanneer u de deur voorzichtig dichtdoet, blijft deze kort voor het sluiten in deze stand staan.*

⇨ Stel met de tijdschakelklok ❺ de gewenste grill- resp. baktijd in.

De maximale grill- resp. baktijd bedraagt 60 minuten.

⇨ Wanneer de garingstijd van uw grill- resp. bakgoed minder dan 25 minuten bedraagt, zet u de tijdschakelklok ❺ eerst op 60 minuten en daarna terug op de gewenste grill- resp. baktijd.

Het indicatielampje ❶ geeft aan dat de grill- en bakautomaat is ingeschakeld. De schakelaar van de tijdschakelklok ❺ beweegt nu tegen de wijzers van de klok in naar OFF (nul).

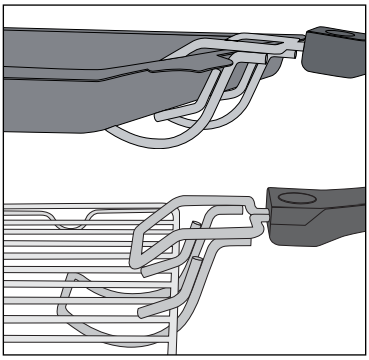
ⓘ *Als de grill- en bakautomaat de door u ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaan de verwarmingselementen nu en dan uit om de ingestelde temperatuur te handhaven.*

⇨ Het apparaat gaat na het verstrijken van de ingestelde tijd automatisch uit. Wanneer u het apparaat voor die tijd wilt uitschakelen, draait u de tijdschakelklok ❺ terug op OFF. Zet de functieschakelaar ❸ op de stand OFF en haal de netstekker uit het stopcontact.

U hoort een belletje en het indicatielampje ❶ gaat uit.

ⓘ *Nadat het apparaat is uitgeschakeld, kan de tijdschakelklok ❺ nog korte tijd doorlopen.*

⇨ Gebruik voor het uitnemen van het grillrooster ❼ resp. bakblik ❽ altijd de meegeleverde greep ❾. Om het grillrooster ❼ uit te nemen, haakt u de kleine haak van de greep ❾ van boven af in het rooster. Om het bakblik ❽ uit het apparaat te halen, haakt u de grote haak van de greep ❾ in de voorrand van het bakblik ❽.



⇨ Zet na het grillen of bakken de functieschakelaar ❸ op OFF (uit). Haal de netstekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt of opnieuw gebruikt.

Grillen en bakken met circulatielucht

Wanneer u bakt of grillt met circulatielucht, kunt u in de regel afzien van voorverwaming van de grill- en bakruimte. Het kook- en bruiningsresultaat is bij gebruik van circulatielucht gelijkmatiger.

Neem de bereidingsaanwijzingen in recepten in acht bij gebruik van circulatielucht.

⇨ Druk op de tuimelschakelaar ❹ voor de circulatielucht, tot deze vastklikt op stand "-".

De ventilator in de grill- en bakruimte werkt.
De verdere bediening is hetzelfde als bij grillen en bakken zonder circulatielucht.

Bereidingstips en recepten

In dit hoofdstuk geven we een paar voorbeelden van de bereiding van etenswaren. Deze voorbeelden zijn suggesties. De bereidingstijd kan variëren.

ⓘ *Neem de bereidingsaanwijzingen op de verpakking van de levensmiddelen in acht.*

Muffins

Ingrediënten voor vier personen:

- 1 kop meel
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 ei
- 1 eetlepel gesmolten boter
- 1 kop melk
- 3 eetlepels suiker
- zout
- voor verschillende varianten daarnaast noten, bananenpartjes of chocovlokken

Bereiding:

⇨ Meng in een schaal meel, bakpoeder, ei, melk, zout en suiker langzaam door elkaar.
⇨ De boter in een pan smelten en door het deeg roeren.
⇨ Naar smaak mengen met noten, chocovlokken of geprakte bananen.
⇨ Doe het bereide deeg in hiervoor bestemde muffinvormpjes en zet deze op de bakplaat ❽.
⇨ De muffins 200° C met bovenwarmte en hetelucht ca. 15 minuten op het onderste niveau bakken.

Hawaiitosties

Ingrediënten voor 4 tosties:

- 4 plakjes brood
- 1 – 2 eetlepels remoulade
- 120 g gekookte ham
- 1/2 blikje ananas
- 4 plakken kaas om te gratineren
- curry

Bereiding:

⇨ De plakjes brood roosteren.
⇨ Daarna dun met remoulade bestrijken en beleggen met de gekookte ham.
⇨ Op elke belegde boterham een schijf ananas leggen. Met curry kruiden.
⇨ Daarna op elke schijf ananas een plak kaas leggen.
⇨ De Hawaï-tosties op het grillrooster ❼ leggen en in de grill- en bakautomaat op de middelste geleider bij ca. 180 °C, bovenhitte en circulatielucht ca. 8 minuten gratineren.

Diepvriespizza bakken

Bereiding:

⇨ Schuif het grillrooster ❼ in het middelste niveau van de grill- en bakruimte.
⇨ Leg de diepvriespizza zonder verpakking op het grillrooster ❼.
⇨ Bak de pizza bij boven- en onderwarmte en ingeschakelde circulatielucht ca. 20 minuten.
⇨ Neem de aanwijzingen op de verpakking in acht.

Spritskoekjes

Ingrediënten:

- 125 g boter
- 125 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 snufje zout
- 1 ei
- 1 eiwit
- 250 g meel (type 405)
- 1 theelepel bakpoeder
- geraspte schil van een halve citroen

Bereiding:

⇨ De boter schuimig kloppen.
⇨ De suiker, vanillesuiker, citroenschil en eieren toevoegen.
⇨ Het meel, bakpoeder en zout mengen en met een spatel onder het deeg roeren.
⇨ Deeg ca. 10 minuten laten rusten.
⇨ Het deeg in de gewenste vorm brengen, bijv. met behulp van een vleeswolf, uitsteekvormpjes of een spuitzak.
⇨ De spritskoekjes op het met bakpapier beklede bakblik ❽ leggen.
⇨ De spritsen in de voorverwarmde oven bij 180° C boven- en onderwarmte ca. 10 – 15 minuten op het middelste niveau goudbruin bakken.

ⓘ *De hoeveelheid deeg is voldoende voor meerdere bakblikken* ❽.

Broodjes

Ingrediënten:

- 300 g meel (of volkorenmeel)
- 2 theelepels bakpoeder
- 200 g lijnzaad
- 1 ei
- 500 g kwark
- 1 theelepel zout
- naar smaak karwijzaad, uien, spek ...

Bereiding:

⇨ Alles goed door elkaar kneden en er kleine broodjes van maken.
⇨ De broodjes op het met bakpapier beklede bakblik ❽ leggen.
⇨ Bij ca. 180° C bovenwarmte en hetelucht ongeveer 30 minuten op het middelste niveau bakken.

ⓘ *De hoeveelheid deeg is voldoende voor meerdere bakblikken* ❽.

Meringues

Ingrediënten:

- 1 eiwit
- zout
- 45 g suiker

Bereiding:

⇨ Het afgekoelde eiwit in een vetvrije roerkom doen. Er mag geen eigeel bijkomen, anders wordt het eierschuim niet stevig.
⇨ Het eiwit op een langzame stand kloppen, zodat er geen grote luchtbellen in het eierschuim ontstaan.
⇨ Met een snufje zout kruiden.
⇨ De helft van de suiker beetje bij beetje toevoegen wanneer het eierschuim stevig begint te worden.
⇨ Daarna op de hoogste stand stijfkloppen.
⇨ De rest van de suiker toevoegen. Daardoor krijgt het meringueschuim de benodigde stevigheid.
⇨ Het meringueschuim in een spuitzak met een grote stervormige spuitmond doen en op korte afstand roosjes, tongen of andere vormen op het met bakpapier beklede bakblik spuiten.
⇨ De grill- en bakautomaat op ca. 100° C circulatielucht voorverwarmen.
⇨ De meringues op het middelste niveau bij ca. 100° C circulatielucht ca. 2 uur laten bakken.

Botercroutons

Ingrediënten:

- 2 plakjes witbrood
- 1 EL boter

Bereiding:

⇨ Snijd het witbrood in kleine blokjes.
⇨ Smelt de boter bij laag vuur in een pan en meng het witbrood erdoor.
⇨ Bedek een bakplaat ❽ met bakpapier en verdeel de blokjes witbrood er gelijkmatig over.

⇨ Bak de blokjes witbrood bij ca. 150°C (hetelucht) op het middelste niveau, tot ze goudbruin zijn (ca. 15 - 20 minuten).

ⓘ *U kunt ook kruiden- of knoflookboter gebruiken in plaats van gewone boter. De baktijd is dan ca. 5 minuten korter.*

Gehaktbaguettes

Ingrediënten:

- 2 kleine baguettes
- 250 g gehakt (half-om-half)
- 2 tomaten
- 1 ui (gesnipperd)
- 2 EL tomatenpuree
- 40 g geraspte Parmezaanse kaas
- 4 plakken kaas
- Zout en peper

Bereiding:

⇨ Snijd de baguettes open en hol ze uit.
⇨ Meng het gehakt, de tomatenpuree, de ui, de Parmezaanse kaas, een beetje zout en een beetje peper door elkaar.
⇨ Maak van het gehaktmengsel 4 even grote, zo plat mogelijke schijven en leg die op de baguettehelften.
⇨ Snijd de tomaten in plakjes en verdeel ze over de baguettes.
⇨ Verdeel de kaas over de baguettes.
⇨ Leg de baguettes op een bakplaat ❽ en bak ze bij ca. 225°C in de voorverwarmde oven met boven- en onderwarmte ca. 20 minuten op het onderste niveau.

ⓘ *U kunt het gehaktmengsel verder op smaak brengen met basilicum, chilipoeder of andere kruiden.*

Gegratineerde bloemkool

Ingrediënten:

- 1/2 bloemkool (ca. 250 g)
- 3 schijfjes citroen
- 1 EL boter
- 1 grote TL bloem
- 1 EL citroensap
- 1 EL geschaafde amandel
- 2 EL gratinkaas (geraspt)
- Zout, peper, nootmuskaat

Bereiding:

⇨ Snij de bloemkool in roosjes en was deze.
⇨ Kook de bloemkool met de citroenschijfjes in kokend water met zout 8-10 minuten, zodat de bloemkool beetgaar is. Vang bij het afgieten ca. 150 ml van het kookwater op.
⇨ Laat in een pan de boter smelten en bak de bloem al roerend ca. 1 minuut.
Voeg al roerend het kookwater van de bloemkool toe en laat het ca. 2 minuten koken. Als het bloemmengsel te dik wordt, voegt u beetje bij beetje nog wat water toe, tot er een romig mengsel ontstaat. Kruiden met zout, peper en nootmuskaat.
⇨ Leg de bloemkool in een ovenschaal (ca. 14 cm doorsnede) en giet de saus er gelijkmatig overheen.
⇨ Strooi de kaas en de geschaafde amandel erover.
⇨ Zet de ovenschaal op een bakplaat ❽.
⇨ Gratineer de ovenschaal bij ca. 200°C in de voorverwarmde oven met boven- en onderwarmte ca. 20 minuten op het onderste niveau.

Bladerdeegpakketjes met zalmvulling

Ingrediënten:

- 1 pak bladerdeegvellen (ca. 8 stuks)
- 1 pak zalm, gerookt, in plakken (ca. 200 g)
- 1 citroen
- 1 ui
- 1 pakje roomkaas (200 g)

  Verse dille

  Zout en peper

  1 dooier

Bereiding:

⇨ Haal de bladerdeegvellen los en laat ze eventueel ontdooien.

⇨ Meng de roomkaas met zout, peper en het sap van een citroen.

⇨ Snipper de ui.

⇨ Voeg de helft van de zalm en de ui toe aan het roomkaasmengsel en pureer alles grof met een staafmixer.

⇨ Snijd de rest van de zalm in dunne reepjes.

⇨ Voeg de zalm en de dille toe aan het mengsel en meng alles door elkaar.

⇨ Leg steeds een eetlepel van het mengsel op een bladerdeegvel en vouw het dicht.

⇨ Bestrijk het gevouwen pakketje met eigeel.

⇨ Leg de bladerdeegpakketjes op de bakplaat ❽. Laat voldoende afstand tussen de pakketjes, omdat het bladerdeeg rijst.

⇨ Bak de bladerdeegpakketjes op het onderste niveau bij ca. 200° C hetelucht ca. 25-30 minuten. Het bladerdeeg moet een lichtbruine kleur krijgen.

ⓘ *De aangegeven hoeveelheid is voldoende voor meerdere bakplaten* ❽.

Geen aansprakelijkheid voor recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggesties aan met uw persoonlijke bevindingen. Wij wensen u een geslaagde en lekker maaltijd toe.

Lamp vervangen

⚠ *Gevaar!*

Wacht altijd eerst, totdat het apparaat afgekoeld is, voordat u de lamp vervangt. Anders bestaat het gevaar voor verbrandingen!

ⓘ *Vervang de lamp altijd alleen door een lamp van hetzelfde type (zie hoofdstuk "Technische gegevens").*

⇨ Open de glasdeur ❻.

⇨ Draai de in het interieur achter rechts zittende glazen afdekking van de lamp eraf.

⇨ Draai de lamp eruit en zet er een nieuwe lamp in.

⇨ Schroef de glazen afdekking er stevig op.

Schoonmaken

⚠ *Gevaar voor elektrische schok!*

Haal altijd de netstekker uit het stopcontact voordat u de grill- en bakautomaat reinigt. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

Gevaar voor elektrische schok!

Dompel het apparaat bij het schoonmaken in geen geval onder in water. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

⚠ *Let op!*

Gebruik geen huishoudelijke schoonmaakmiddelen of scherpe resp. spitse voorwerpen om vuil te verwijderen. Daardoor kunnen de grill- en bakautomaat en de binnenwanden met hun speciale coating beschadigd raken.

⇨ Mocht het apparaat desondanks vuil worden, dan kunt u de grill- en bakautomaat schoonmaken met een zachte doek die licht in mild zeepsop is gedrenkt. In geval van meer hardnekkige vervuilingen of ingebrand vuil, legt u een doek gedrenkt in mild zeepsop op de vervuiling. Wacht totdat de vervuiling week geworden is en verwijder deze dan!

⇨ Maak het bakblik ❽ en de grillrooster ❼ schoon in een oplossing met afwasmiddel. Hardnekkig vuil laat u inweken. Spoel de afwasmiddelresten af met schoon water.

⚠ *Gevaar voor elektrische schok!*

Alvorens het apparaat na het schoonmaken weer in gebruik te nemen, moet het helemaal droog zijn. Laat daarom na het schoonmaken de deur van het apparaat openstaan.

Technische gegevens

Netspanning:	220 - 240 V ~/50 Hz
Nominaal vermogen:	1380 W
Oveninhoud:	15 liter
Lamp:	240 V, 15 W, E 14, 300°C

Storingen verhelpen

Symptoom	Mogelijke oorzaak en oplossing
De grill- en bakautomaat wordt niet heet.	Ⓐ De tijdschakelklok ❺ staat op OFF. Zet de tijdschakelklok ❺ op een tijd van meer dan 0 minuten (OFF) . Ⓑ Een zekering in de stoppenkast is defect. Controleer de zekeringen in de stoppenkast en vervang een eventueel defect exemplaar. Ⓒ Het stopcontact is defect. Probeer een ander stopcontact. Ⓓ De grill- en bakautomaat is mogelijk defect. Ⓔ De functieschakelaar ❸ staat op de stand OFF.
De grill- en bakautomaat kan niet worden uitgeschakeld.	Een elektronische component is defect. Trek de stekker uit het stopcontact en laat de grill- en bakautomaat door erkende vakmensen nakijken.

Symptoom	Mogelijke oorzaak en oplossing
De ventilator voor de circulatielucht werkt niet.	Ⓐ De tuimelschakelaar voor de circulatielucht ❹ staat op de stand "O". Zet de schakelaar voor de circulatielucht op de stand "-". Ⓑ De grill- en bakautomaat is mogelijk defect. Laat de grill- en bakautomaat nakijken door deskundig personeel.
Het deurglas is gebroken of vertoont barsten.	Laat de grill- en bakautomaat repareren door deskundig personeel.

Mocht u een storing toch niet kunnen verhelpen, neem dan contact op met uw vakhandel of met de fabrikant.

Milieurichtlijnen

Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderhevig aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.
Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie & service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.
Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt. De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

(NL) Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl
IAN 73486/73487

(BE) Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be
IAN 73486/73487

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Sicherheitshinweise 28

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 29

Lieferumfang 29

Aufstellen 29

Beschreibung 30

Erste Inbetriebnahme 30

Ausschalten und transportieren 31

Ausschalten 31

Transportieren 31

Bedienen 31

Grillen und Backen 31

Grillen und Backen mit Umluft 32

Zubereitungstipps und Rezepte 33

Muffins 33

Hawaiitoast 33

Tiefgefrorene Pizza backen 33

Spritzgebäck 33

Brötchen 34

Baiser 34

Buttercroutons 34

Hackfleisch-Baguettes 35

Blumenkohl (überbacken) 35

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung 36

Leuchtmittel wechseln 36

Reinigen 36

Technische Daten 37

Fehlfunktionen beseitigen 37

Entsorgen 38

Garantie und Service 39

Importeur 39

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Grill- und Backautomat

Sicherheitshinweise

⚠ *Achtung! Gefahr!*

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sie dürfen das Gerätegehäuse des Grill- und Backautomaten nicht öffnen oder reparieren. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt. Lassen Sie den defekten Grill- und Backautomat nur vom Händler oder autorisiertem Fachpersonal reparieren.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Gerätegehäuse des Grill- und Backautomaten gelangen. Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Darüber hinaus dürfen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, wie z. B. Vasen auf dem Gerät abstellen. Es besteht Brandgefahr und Gefahr eines elektrischen Schlags! Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es reparieren.
- Es dürfen sich während des Betriebs keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung des Grill- und Backautomaten befinden (z. B. Geschirrhandtuch, Topflappen etc.). Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr.
- Berühren Sie niemals die Heizstäbe oder das Sichtfenster während des Betriebs oder bevor der Grill- und Backautomat abgekühlt ist. Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Grill- und Backraum. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist. Sie könnten sich andernfalls verbrennen.

Achtung! Heiße Oberfläche.

Berühren Sie niemals die Glastür oder das Gehäuse, während der Benutzung, da diese sehr heiß werden.
Verwenden Sie zum Öffnen der Glastür einen Topflappen o.ä., um Verbrennungen zu vermeiden!

- Lassen Sie den Grill- und Backautomaten nach Gebrauch erst abkühlen, bevor Sie ihn transportieren.
- Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -Stecker nie mit nassen Händen an. Es besteht sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Sie dürfen keine Verlängerungskabel verwenden.
- Wenn Sie Ihren Grill- und Backautomaten über einen längeren Zeitraum nicht nutzen, müssen Sie ihn vom Stromnetz trennen. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist er vollständig stromfrei.

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

Erläuterung der Sicherheitshinweise
In der Bedienungsanleitung finden Sie folgende Kategorien von Sicherheitshinweisen:

⚠ *Gefahr!*
Hinweise mit dem Wort GEFAHR warnen vor möglichen Personenschäden.

⚠ *Achtung!*
Hinweise mit dem Wort ACHTUNG warnen vor möglichen Sach- oder Umweltschäden.

ⓘ *Diese Hinweise enthalten besondere Angaben zum wirtschaftlichen Gebrauch des Grill- und Backautomatens.*

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Grill- und Backautomat dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Er ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden. Dazu gehört auch die Beachtung aller Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere der Sicherheitshinweise. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Kompernaß übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Lieferumfang

Die Verpackung beinhaltet
- den Grill- und Backautomaten
- ein Gitterrost
- ein Backblech
- einen Griff für Gitterrost/Backblech
- Bedienungsanleitung

Aufstellen

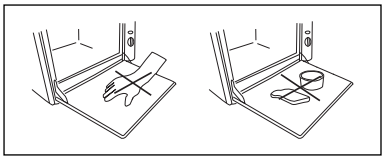
⇨ Stellen Sie das Gerät auf einem festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät.

⚠ *Brandgefahr!*
Der Abstand zwischen Geräte-Rückseite und Wand sollte mindestens 10 cm, nach oben mindestens 10 cm und seitlich jeweils 5 cm betragen. Daher darf das Gerät z. B. nicht in Schränke o. ä. gestellt werden. Andernfalls ist keine ausreichende Belüftung des Grill- und Backautomaten möglich und er könnte einen Brand verursachen oder beschädigt werden.

⚠ *Brandgefahr!*
Stellen Sie den Grill- und Backautomaten unbedingt auf eine feste, ebene und hitzebeständige Unterlage. Andernfalls besteht Brandgefahr und das Gerät kann beschädigt werden. Der Bereich unter dem Geräteboden kann sich verfärben und beschädigt werden. Darüber hinaus können bei einem weichen Untergrund dauerhafte Abdrücke in der Unterlage entstehen.

⚠ *Gefahr eines Stromschlags!*
Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

⚠ Stützen Sie sich nicht auf der Glastür ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür. Das führt zu Beschädigungen an den Scharnieren.



Beschreibung

Der Grill- und Backautomat dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Die Umluftfunktion sorgt für eine gleichmäßige und schnelle Verteilung der Wärme im Gerät.

Bedienelemente

❶ Kontrollleuchte (Power)
Leuchtet während des Betriebs
❷ Temperaturregler
Stufenlose Einstellung der Temperatur von 100° C bis 230° C
❸ Funktionsschalter für
OFF (Aus),
Oberhitze,
Unterhitze,
Unter- und Oberhitze
❹ Kippschalter für Umluft
❺ Zeitschaltuhr
Einstellung der gewünschten Back-/Grillzeit von 0 – 60 min.
❻ Glastür mit Griff
❼ Gitterrost
❽ Backblech
❾ Griff für Gitterrost/Backblech

Erste Inbetriebnahme

⇨ Nehmen Sie den elektrischen Grill- und Backautomaten und alle Zubehörteile aus der Transportverpackung.

⚠ *Quetschgefahr!*

Greifen Sie beim Öffnen oder Schließen der Tür nicht in die Türscharniere. Sie könnten sich sonst die Hand quetschen.

⇨ Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von eventuellen Verpackungsrückständen reinigen. Reinigen Sie die Zubehörteile mit einer handwarmen, milden Seifenlauge und trocknen Sie sie anschließend ab.
⇨ Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend sorgfältig.
⇨ Wenn das Gerät innen und außen vollständig trocken ist, stecken Sie den Netzstecker in eine entsprechende Netzsteckdose (220 - 240 V~/50 Hz) in der Wand.
⇨ Schalten Sie jetzt das Gerät ohne eingelegtes Zubehör und ohne Grill- bzw. Backgut ein. Lassen Sie die Tür des Geräts vollständig geöffnet.
⇨ Wählen Sie mit dem Temperaturregler ❷ 230° C. Stellen Sie den Funktionsschalter ❸ auf Ober- und Unterhitze.
⇨ Stellen Sie die Zeitschaltuhr ❺ auf 15 Minuten ein.

ⓘ *Das Gerät lässt sich nur mit der Zeitschaltuhr ❺ einschalten. Sobald die Zeitschaltuhr ❺ eingestellt ist, leuchtet die Kontrollleuchte ❶.*

ⓘ *Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei dieser ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Öffnen Sie das Fenster und sorgen Sie für genug Belüftung.*

⇨ Wenn sich das Gerät automatisch abgeschaltet hat, stellen Sie den Funktionsschalter ❸ auf OFF (Aus).
⇨ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
⇨ Säubern Sie den Grill- und Backraum anschließend mit einem leicht mit Wasser befeuchteten Tuch und trocknen ihn ab.

Ausschalten und transportieren

Ausschalten

⇨ Stellen Sie den Funktionsschalter ❸ und die Zeitschaltuhr ❺ auf OFF (Aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Transportieren

⇨ Wenn Sie den Grill- und Backautomaten transportieren möchten, lassen Sie ihn zunächst abkühlen.

⇨ Ziehen Sie das Netzkabel aus der Netzsteckdose.

⇨ Wickeln Sie das Netzkabel um die Abspannhaken auf der Geräterückseite.

Bedienen

Grillen und Backen

⇨ Nehmen Sie den Gitterrost ❼ und das Backblech ❽ aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech ❽ mit Butter oder Öl.

⇨ Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ❷. Im Grillbetrieb müssen Sie stets die höchste Temperaturstufe (230° C) wählen.
- Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter ❸ zwischen Oberhitze (z. B. zum Überbacken), Unterhitze (z. B. für Kuchen) oder Ober- und Unterhitze (z. B. für Pizza). Wenn Sie grillen möchten, drehen Sie den Funktionsschalter ❸ stets auf Oberhitze.
- Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr ❺ die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
- Schließen Sie die Glastür ❻.

⇨ Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost ❼ bzw. das Backblech ❽ und schieben Sie es in eine der Schienen. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizelementen des Geräts.

⚠ *Achtung!*

Legen Sie niemals Lebensmittel, Schalen oder sonstige Behälter direkt auf den Boden des Backraumes! Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden! Legen Sie Lebensmittel, Schalen oder sonstige Behälter immer auf das Backblech ❽ oder den Gitterrost ❼.

ⓘ *Wenn Sie stark tropfendes Grillgut auf dem Gitterrost ❼ zubereiten, dann schieben Sie das Backblech ❽ in die unterste Schiene. So wird z.B. herunter tropfendes Fett aufgefangen und das Gerät ist später leichter zu reinigen.*

ⓘ *Die gleichmäßigsten Backergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Backblech ❽ bzw. den Gitterrost ❼ in die mittlere Schiene einschieben und die Umluft einstellen.*

⇨ Schließen Sie die Glastür ❻, bevor Sie den Grill- Backvorgang starten.

ⓘ *Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten, kann es zu erhöhter Rauchentwicklung kommen. Schließen Sie in diesem Fall die Glastür ❻ nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen: Wenn Sie die Tür vorsichtig zuklappen, rastet sie kurz vor dem Schließen in dieser Position ein.*

⇨ Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr ❺ die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein.

Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 60 Minuten.

⇨ Wenn die Garzeit Ihres Grill- bzw. Backguts weniger als 25 Minuten beträgt, stellen Sie die Zeitschaltuhr ❺ zunächst auf 60 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.

Die Kontrollleuchte ❶ zeigt an, dass Ihr Grill- und Backautomat eingeschaltet ist. Der Schalter der Zeitschaltuhr ❺ bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf OFF (Null) zu.

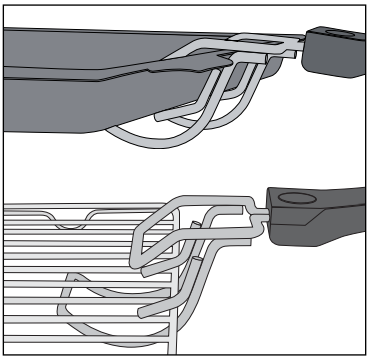
ⓘ *Hat Ihr Grill- und Backautomat die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht, schalten sich die Heizelemente zeitweise ab, um die eingestellte Temperatur zu halten.*

⇨ Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab. Wenn Sie das Gerät vorzeitig ausstellen möchten, drehen Sie die Zeitschaltuhr ❺ zurück auf OFF. Stellen Sie den Funktionsschalter ❸ auf die Position OFF und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Sie hören ein Klingelzeichen und die Kontrollleuchte ❶ erlischt.

ⓘ *Nachdem sich das Gerät abgeschaltet hat, kann die Zeitschaltuhr ❺ noch eine kurze Zeit weiterlaufen.*

⇨ Benutzen Sie zum Herausziehen des Gitterrosts ❼ bzw. Backblechs ❽ immer den mitgelieferten Griff ❾. Um den Gitterrost ❼ heraus zu heben, müssen Sie die kleinen Haken des Griffs ❾ von oben in das Gitter einhaken. Um das Backblech ❽ aus dem Gerät zu heben, müssen die großen Haken des Griffs ❾ am vorderen Rand des Backblechs ❽ eingehakt werden.



⇨ Schalten Sie nach dem Grillen oder Backen den Funktionsschalter ❸ auf OFF (Aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder erneut benutzen.

Grillen und Backen mit Umluft

Falls Sie mit Umluft backen oder grillen, können Sie in der Regel auf ein Vorheizen des Grill- und Backraums verzichten. Das Gar- und Bräunungsergebnis ist bei Verwendung von Umluft gleichmäßiger.

Beachten Sie die Zubereitungshinweise in Rezepten bei Verwendung von Umluft.

⇨ Drücken Sie auf den Kippschalter ❹ für die Umluft, bis er in Position „-“ einrastet.

Der Ventilator im Grill- und Backraum arbeitet. Die übrige Bedienung entspricht dem Grillen und Backen ohne Umluft.

Zubereitungstipps und Rezepte

In diesem Kapitel geben wir Ihnen einige Beispiele für die Zubereitung von Speisen. Diese Beispiele sind Empfehlungen. Die Zubereitungsdauer kann variieren.

ⓘ *Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.*

Muffins

Zutaten für vier Personen:

- 1 Tasse Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Ei
- 1 Esslöffel geschmolzene Butter
- 1 Tasse Milch
- 3 Esslöffel Zucker
- Salz
- für verschiedene Varianten zusätzlich Nüsse, zerkleinerte Bananen oder Schokoflocken

Zubereitung:

⇨ Vermischen Sie in einer Schale Mehl, Backpulver, Ei, Milch, Salz und Zucker langsam nacheinander.
⇨ Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Teig verrühren.
⇨ Je nach Geschmack mit Nüssen, Schokoflocken oder zerdrückten Bananen mischen.
⇨ Den fertigen Teig in typische Muffin-Formen geben und diese auf das Backblech ❽ stellen.
⇨ Das Backblech bei 200° C mit Oberhitze und Umluft etwa 15 Minuten auf der unteren Schiene backen.

Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toast:

- 4 Scheiben Toast
- 1 – 2 Esslöffel Remoulade
- 120 g gekochter Schinken
- 1/2 Dose Ananas
- 4 Scheiben Käse zum Überbacken
- Curry

Zubereitung:

⇨ Die Toastscheiben vortoasten.
⇨ Anschließend dünn mit Remoulade bestreichen und mit dem gekochten Schinken belegen.
⇨ Jeweils eine Scheibe Ananas auf den belegten Toast legen. Mit Curry würzen.
⇨ Danach jeweils eine Scheibe Käse oben auf die Ananas legen.
⇨ Die Hawaiitoasts auf den Gitterrost ❼ legen und im Grill- und Backautomaten auf der mittleren Schiene bei ca. 180 °C, Oberhitze und Umluft ca. 8 Minuten überbacken.

Tiefgefrorene Pizza backen

Zubereitung:

⇨ Schieben Sie den Gitterrost ❼ in die mittlere Schiene des Grill- und Backraums.
⇨ Legen Sie die tiefgefrorene Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost ❼.
⇨ Backen Sie die Pizza bei Ober- und Unterhitze und eingeschalteter Umluft ca. 20 Minuten.
⇨ Bitte beachten Sie die Verpackungsangaben.

Spritzgebäck

Zutaten:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 250 g Mehl (Typ 405)
- 1 Teelöffel Backpulver
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Zubereitung:

⇨ Die Butter schaumig schlagen.
⇨ Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben.
⇨ Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.
⇨ Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
⇨ Den Teig in die gewünschte Form, z. B. mit Hilfe von Fleischwolf, Ausstechformen oder Spritzbeutel, bringen.
⇨ Das Spritzgebäck auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech ❽ legen.
⇨ Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180° C Ober- und Unterhitze, ca. 10–15 Minuten auf der mittleren Schiene, goldgelb backen.

ⓘ *Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche* ❽.

Brötchen

Zutaten:

- 300 g Mehl (oder Vollkornmehl)
- gut 2 Teelöffel Backpulver
- 200 g Leinsamen
- 1 Ei
- 500 g Quark
- 1 Teelöffel Salz
- je nach Geschmack Kümmel, Zwiebeln, Speck ...

Zubereitung:

⇨ Alles gut durchkneten und kleine Brötchen daraus formen.
⇨ Die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech ❽ legen.
⇨ Bei ca. 180° C Oberhitze und Umluft ungefähr 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

ⓘ *Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche* ❽.

Baiser

Zutaten:

- 1 Eiweiß
- Salz
- 45 g Zucker

Zubereitung:

⇨ Das gekühlte Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Es darf kein Eigelb damit vermischt werden, sonst wird der Eischnee nicht fest.
⇨ Das Eiweiß auf langsamer Stufe anschlagen, damit sich keine zu großen Blasen im Eischnee bilden.
⇨ Mit einer kleinen Prise Salz würzen.
⇨ Die Hälfte des Zuckers nach und nach zufügen, wenn der Eischnee anfängt fest zu werden.
⇨ Dann auf höchster Stufe steif schlagen.
⇨ Den restlichen Zucker zufügen. Dadurch erhält die Baisermasse die nötige Festigkeit.
⇨ Das Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle füllen und mit wenig Abstand Rosetten, Zungen oder sonstige Formen auf das mit Backpapier belegte Bachblech spritzen.
⇨ Den Grill- und Backautomaten auf ca. 100° C Umluft vorheizen.
⇨ Das Baiser auf der mittleren Schiene bei ca. 100° C Umluft ca. 2 Stunden backen lassen.

Buttercroutons

Zutaten:

- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 EL Butter

Zubereitung:

⇨ Schneiden Sie das Toastbrot in kleine Würfel.
⇨ Schmelzen Sie die Butter bei sanfter Hitze in einem Topf und mischen Sie das Toastbrot unter.
⇨ Legen Sie ein Backblech ❽ mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.

⇨ Backen Sie die Toastbrot-Würfel bei ca. 150 °C (Umluft) auf er mittleren Schiene, bis Sie goldbraun sind (ca. 15 - 20 Minuten).

ⓘ *Sie können auch Kräuter- oder Knoblauchbutter anstatt der normalen Butter verwenden. Die Backzeit verringert sich dann u ca. 5 Minuten.*

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

- 2 Baguette-Brötchen
- 250 g Hackfleisch (halb und halb)
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- 2 EL Tomatenmark
- 40 g geriebenen Parmesan
- 4 Scheiben Käse
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

⇨ Schneiden Sie die Baguettes auf und höhlen Sie sie aus.

⇨ Vermengen Sie das Gehackte, das Tomatenmark, die Zwiebel, den Parmesan, etwas Salz und etwas Pfeffer.

⇨ Formen Sie das Hackfleisch zu 4 gleich großen, möglichst flachen, Frikadellen und legen Sie sie auf die Baguette-Hälften.

⇨ Schneiden Sie die Tomate in Scheiben und verteilen Sie sie auf den Baguettes.

⇨ Verteilen Sie den Käse auf den Baguettes.

⇨ Legen Sie die Baguettes auf ein Backblech ❽ und backen Sie sie bei ca. 225 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

ⓘ *Sie können die Gehacktes-Masse auch mit Basilikum, Chili oder anderen Gewürzen abschmecken.*

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

- 1/2 Kopf Blumenkohl (ca. 250 g)
- 3 Zitronenscheiben
- 1 EL Butter
- 1 gehäufter TL Mehl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Mandelstifte
- 2 EL Gratinkäse (gerieben)
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

⇨ Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und waschen Sie diese.

⇨ Garen Sie den Blumenkohl mit den Zitronenscheiben in kochendem Salzwasser für 8-10 Minuten, so dass der Blumenkohl bissfest ist. Fangen Sie beim Abgießen ca. 150 ml des Kochwassers auf.

⇨ Lassen Sie in einem Topf die Butter schmelzen und schwitzen Sie das Mehl unter ständigem Rühren ca. 1 Minute an.
Gießen Sie unter ständigem Rühren das Kochwasser des Blumenkohls hinzu und lassen Sie es ca. 2 Minuten kochen. Wird die Mehlschwitze zu fest, geben Sie nach und nach noch etwas Wasser hinzu, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

⇨ Geben Sie den Blumenkohl in eine Auflaufform (ca. 14 cm Durchmesser) und gießen Sie die Sauce gleichmäßig darüber.

⇨ Streuen Sie den Käse und die Mandelstifte darüber.

⇨ Stellen Sie die Auflaufform auf ein Backblech ❽.

⇨ Überbacken Sie den Auflauf bei ca. 200 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

- 1 Pck. Blätterteigplatten (ca. 8 Stück)
- 1 Pck. Lachs, geräuchert, in Scheiben (ca. 200 g)
- 1 Zitrone
- 1 Zwiebel
- 1 Pck. Frischkäse (200 g)
  frischer Dill
  Salz und Pfeffer
  1 Eigelb

Zubereitung:

⇨ Nehmen Sie die Blätterteigplatten auseinander und lassen Sie sie gegebenenfalls auftauen.
⇨ Vermischen Sie den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone.
⇨ Schneiden Sie die Zwiebel in feine Würfel.
⇨ Geben Sie die Hälfte des Lachses und die Zwiebeln zu der Frischkäsemasse und pürieren Sie alles grob mit einem Stabmixer.
⇨ Schneiden Sie den restlichen Lachs in feine Streifen.
⇨ Geben Sie den Lachs und den Dill zu der Masse hinzu und vermischen Sie alles.
⇨ Geben Sie je einen Esslöffel mit der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
⇨ Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
⇨ Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech ❽. Lassen Sie genügend Abstand zwischen den einzelnen Taschen, da der Blätterteig auf geht.
⇨ Die Blätterteigtaschen auf der unteren Schiene bei ca. 200° C Umluft ca. 25-30 Minuten backen lassen. Der Blätterteig sollte sich leicht braun färben.

ⓘ *Die angegebene Menge reicht für mehrere Backbleche ❽.*

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

Leuchtmittel wechseln

⚠ *Gefahr!*

Warten Sie immer erst, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie das Leuchtmittel wechseln. Ansonsten besteht die Gefahr von Verbrennungen!

ⓘ *Wechseln Sie das Leuchtmittel nur durch ein Leuchtmittel gleichen Typs aus (siehe Kapitel "Technische Daten").*

⇨ Öffnen Sie die Glastür ❻.
⇨ Drehen Sie die im Innenraum hinten rechts befindliche Glasabdeckung des Leuchtmittels ab.
⇨ Drehen Sie das Leuchtmittel heraus und setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.
⇨ Schrauben Sie die Glasabdeckung handfest auf.

Reinigen

⚠ *Gefahr eines elektrischen Schlags!*

Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose bevor Sie den Grill- und Backautomaten reinigen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Gefahr eines elektrischen Schlags!

Tauchen Sie das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

⚠ *Achtung!*

Benutzen Sie keine Haushaltsreiniger oder scharfe bzw. spitze Gegenstände, um Verschmutzungen zu entfernen. Dadurch könnten Sie den Grill- und Backautomat und seine speziell beschichteten Innenwände beschädigen.

⇨ Sollten dennoch einmal Verschmutzungen auftreten, können Sie den Grill- und Backautomaten mit einem weichen Tuch, das leicht mit einer milden Seifenlauge getränkt ist, reinigen. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder eingebranntem Schmutz, legen Sie ein mit milder Seifenlauge getränktes Tuch auf die Verschmutzung. Warten Sie, bis die Verschmutzung aufgeweicht ist und entfernen Sie sie dann!

⇨ Reinigen Sie das Backblech ❽ und den Gitterrost ❼ in einer Spülmittellauge. Hartnäckige Verschmutzungen lassen Sie einweichen. Spülen Sie die Spülmittelreste mit klarem Wasser ab.

⚠ *Gefahr eines elektrischen Schlags!*

Bevor Sie das Gerät nach der Reinigung wieder benutzen, muss es vollständig trocken sein. Lassen Sie daher nach der Reinigung die Tür des Gerätes geöffnet.

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V~/50 Hz
Nennleistung:	1380 W
Innenraumvolumen:	15 Liter
Leuchtmittel:	240 V, 15 W, E 14, 300°C

Fehlfunktionen beseitigen

Symptom	Mögliche Ursache und Abhilfe
Der Grill- und Backautomat heizt nicht auf.	Ⓐ Die Zeitschaltuhr ❺ steht auf OFF. Stellen Sie die Zeitschaltuhr ❺ auf eine Zeit von größer 0 Minuten (OFF) ein. Ⓑ Eine Haushaltsicherung ist defekt. Überprüfen Sie die Haushaltssicherungen und erneuern Sie diese gegebenenfalls. Ⓒ Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie eine andere Netzsteckdose aus. Ⓓ Der Grill- und Backautomat ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen. Ⓔ Der Funktionsschalter ❸ befindet sich auf der Position OFF.
Abschalten des Grill- und Backautomaten ist nicht möglich.	Ein elektronisches Bauteil ist defekt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.

Symptom	Mögliche Ursache und Abhilfe
Der Lüfter für die Umluft funktioniert nicht.	Ⓐ Der Schalter für die Umluft ❹ steht in der Position „O“. Stellen Sie den Kippschalter für die Umluft in die Position „-“. Ⓑ Der Grill- und Backautomat ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.
Das Türglas ist gebrochen oder weist Risse auf.	Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal reparieren.

Sollte sich eine Fehlfunktion trotzdem nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Hersteller.

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) Service Deutschland
Tel.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 73486/73487

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 73486/73487

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 73486/73487

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

CONTENT PAGE

Safety information 42
Intended use 43
Items supplied 43
Setup 43
Description 44
Preparation for use 44
Switching off and transportation 45
Switching off 45
Transporting 45
Operation 45
Grilling and baking 45
Grilling and baking with circulating air 46
Tips for preparation and recipes 47
Muffins 47
Hawaii toast 47
Baking deep-frozen pizza 47
Biscuits 47
Rolls 48
Meringue 48
Buttered croutons 48
Minced meat baguettes 49
Cauliflower (overbaked) 49
Puff pastry pouches (Bourekas) filled with salmon 50
Changing the bulb 50
Cleaning 50
Technical data 51
Troubleshooting 51
Disposal 52
Warranty & Service 52
Importer 52

Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

Electric Oven with Grill

Safety information

⚠ *Important! Danger!*

- Do not leave the appliance unattended when it is in use.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised in order to make sure that they do not play with the device.
- You may not open the housing of the appliance or carry out any repairs. Should you do so, the safety concept of the device may be compromised and the warranty becomes void. Arrange for defects on the appliance to be repaired only by the dealer or authorised specialists.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Ensure that fluids cannot permeate into the housing of the appliance. Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors. Additionally, DO NOT place fluid-filled receptacles such as flower vases on the appliance. This would increase the risk of fire and of receiving an electric shock! Should liquids permeate into the housing, unplug the appliance immediately and arrange for it to be repaired by a qualified technician.
- When the appliance is in use ensure that there are no easily inflammable materials close to it (e.g. dishcloths, oven cloths, etc.).
  NEVER dry out textiles or other objects on or above the appliance.
  This would increase the risk of fire!
- NEVER touch the heating rods or the viewing window when the appliance is in use, or before it has cooled down completely. Do not reach in to the cooking area when the appliance is in use. Wait until the appliance has cooled down. Otherwise, you could be burnt.

Attention! Hot surfaces.

Never touch the glass door or the housing during use, these become very hot.
To avoid burns, use a dishcloth or something similar to open the glass door!

- After use, allow the appliance to cool down completely before transporting it.
- NEVER grasp the appliance, power cable or power plug with wet hands. There is the risk of receiving an electric shock.
- To disconnect, always pull out the plug itself out of the power socket, do not pull the power cable.
- Do not fold or crush the power cable.
- Lay the power cable in such a way that no one can tread on or trip over it.
- Do not use extension cables.
- If you do not intend to use the appliance for an extended period, you must disconnect it from the power source. The appliance is completely free of electrical power only when you unplug it.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

Clarification of the safety warnings
In the operating instructions there are the following categories of safety warning:

⚠ *Danger!*
A warning with the word DANGER refers to possible personal physical damage.

⚠ *Important!*
A warning with the word CAUTION refers to possible property or environmental damage.

ⓘ *These warnings contain specific indications for the economic use of the appliance.*

Intended use

The Oven with Grill automat is intended for the heating, cooking and grilling of food. It is intended exclusively for these purposes and may only be used for them. The user is also required to pay heed to all of the information in these operating instructions, especially the safety instructions. All other uses are deemed to be improper and may result in property damage or even in personal injury. Kompernaß GmbH accepts no liability for damage caused by improper use of the appliance.

Items supplied

The package contains
- Electric Oven with Grill
- a roasting grill
- a baking tray
- a handle for the roasting grills/baking tray
- operating instructions

Setup

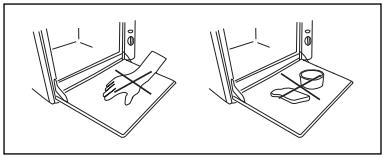
⇨ Place the appliance on a firm, level and heat-resistant surface. Ensure there is sufficient ventilation around the appliance.

⚠ *Risk of fire!*
The distance between the appliance rear side and the wall should be at least 10 cm, with at least a clear 10 cm above the appliance and 5 cm to each side. For this reason the appliance may not be used, for example, in cupboards or similar. Should it be so used, there is likely to be insufficient ventilation for the appliance, increasing both the risk of fire or of it being damaged.

⚠ *Risk of fire!*
Ensure the appliance is placed on a firm, level and heat-resistant surface. Failure to do so increases the risk of fire or of it being damaged. The area under the base of the appliance could become discoloured and damaged. Additionally, if placed on a soft upper surface, the appliance could cause permanent damage to it due to pressure indentations.

⚠ *Risk of electric shock!*
Do not place the appliance immediately adjacent to sources of water, e.g. sinks or basins, or in damp cellar areas. Otherwise, there is a risk of receiving an electric shock.

⚠ Do NOT support yourself on the glass door. Do NOT place objects on the glass door. This would cause damage to the hinges.



Description

The Oven with Grill automat is intended for the heating, cooking and grilling of food. The air circulation system provides for an equable and rapid distribution of heat in the appliance.

Operating Elements

❶ Control lamp (Power)
Glows during operation

❷ Temperature regulator
Stepless adjustment of the temperature from 100° C to 230° C

❸ Function switch for
OFF,
Upper heat,
Lower heat,
Upper and lower heat

❹ Rocker switch for air circulation

❺ Timer switch
Adjustment of the required baking/grilling time from 0 – 60 min.

❻ Glass door with handle

❼ Roasting grill

❽ Baking tray

❾ Handle for roasting grill/baking tray

Preparation for use

⇨ Take the electrical Oven with Grill and all accessories from the packaging.

⚠ *Risk of crush injuries!*

When opening and closing the door, do not place your fingers/hand between the door hinges. They could be crushed.

⇨ Before using the appliance for the first time, it and all of the accessories must be cleaned free of possible packaging residues. Clean the accessories with a handwarm and mild detergent solution and then dry them ab.

⇨ Wipe the appliance housing with a cloth lightly moistened with water and then dry it carefully.

⇨ When the appliance is completely dry inside and out, insert the plug into a suitable power socket (220 - 240 V ~/50 Hz).

⇨ Now switch the appliance on, without the accessories and without foodstuffs. Leave the appliance door completely open.

⇨ Select the setting 230° C with the temperature regulator ❷. Place the function switch ❸ to upper and lower heat.

⇨ Place the time switch ❺ at 15 minutes.

ⓘ *The appliance allows itself to be switched on with the time switch ❺. As soon as the time switch ❺ is set the control lamp ❶ glows.*

ⓘ *As the heating elements are lightly greased, a slight smell may occur when first putting them into operation. This is harmless and stops after a short time. Open a window and provide for sufficient ventilation.*

⇨ When the appliance has switched itself off automatically, place the function switch ❸ to OFF .

⇨ Remove the plug from the power socket and wait until the appliance has cooled itself down.

⇨ Then clean the grill and baking area with a cloth lightly moistened with water and then dry it carefully.

Switching off and transportation

Switching off

⇨ Place the function switch ❸ and the time switch ❺ at OFF. Unplug the power plug from the socket.

Transporting

⇨ If you wish to transport the appliance, first allow it to cool down.
⇨ Remove the plug from the power socket.
⇨ Wrap the power cable around the retaining hooks on the rear of the appliance.

Operation

Grilling and baking

⇨ Remove the roasting grill ❼ and baking tray ❽ from the appliance. If required, cover these with baking paper resp. smear the baking tray ❽ with butter or oil.
⇨ Allow the appliance to heat up for ca. 10 minutes (dependant on the setting) to the required temperature:
- Select the required temperature with the temperature regulator ❷.
  For grilling, you must always select the highest temperature setting (230° C).
- Then, select with the function switch ❸ either upper heat (e.g. for toppings), lower heat (e.g. for cakes) or upper and lower heat (e.g. for Pizza). If you want to grill, always select the setting upper heat with the function switch ❸.
- With the time switch ❺ set the pre-heat time (ca. 10 minutes).
- Close the glass door ❻.

⇨ When the warm-up period is finished, place the foodstuffs on the roasting grill ❼ resp. the baking tray ❽ and slide it in on one of the runners. Ensure that there is sufficient space between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.

⚠ ***Attention!***
Never place food, bowls or other containers directly on the bottom of the baking area! The appliance could be irreparably damaged! Always place food, bowls or other containers on the baking sheet ❽ or the grill grating ❼.

ⓘ *If you wish to prepare food on the roasting grill ❼ that drips excessively, then slide the baking tray ❽ into the bottom rail. By doing this, dripping fat for example will be caught and the appliance is then easier to clean.*

ⓘ *The most uniform baking results are obtained when the baking tray ❽ resp. the roasting grill ❼ are placed on the central runner and the air circulation is switched on.*

⇨ Close the glass door ❻ before starting the grill or baking process.

ⓘ *If you are cooking especially fatty foodstuffs, an increased smoke development can occur. In this case, do not close the glass door ❻ completely, instead, allow it to be slightly open: If you carefully push the door to, it comes into this position shortly before closing.*

⇨ Adjust the time switch ❺ to the required grilling or baking time.

The maximum grilling or baking time is 60 minutes.

⇨ If the cooking time for the foodstuff amounts to less than 25 minutes, first of all place the time switch ❺ at 60 minutes and then turn it back to the required grilling or baking time.

The control lamp ❶ indicates that your Oven with Grill is switched on. The switch of the time switch ❺ now rotates itself anti-clockwise towards OFF.

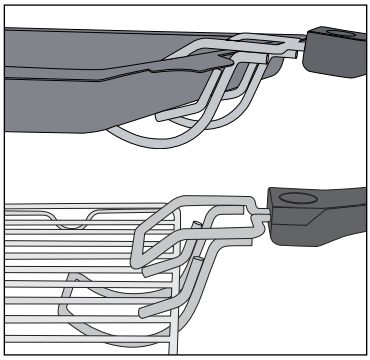
ⓘ *When your Oven with Grill has reached the set temperature, the heating elements switch themselves off at intervals, to ensure that the temperature is maintained.*

⇨ The appliance switches itself off automatically on completion of the programmed time. If you wish to switch the appliance off prematurely, turn the time switch ❺ back to OFF. Place the function switch ❸ at the position OFF and remove the plug from the power socket.

You will hear a signal sound and the control lamp ❶ extinguishes.

ⓘ *After the appliance has switched itself off, the time switch ❺ can continue to run for a short period.*

⇨ To remove the roasting grill ❼ resp. baking tray ❽, ALWAYS use the provided handle ❾. To lift the roasting grill ❼ out, you must engage the small hook of the handle ❾ in the grill from above. To lift the baking tray ❽ out of the appliance, the large hooks of the handle ❾ must engage with the front edge of the baking tray ❽.



⇨ After grilling or baking, place the function switch ❸ in the position OFF. Remove the plug from the power socket. Allow the appliance to cool down before cleaning it or switching it back on.

Grilling and baking with circulating air

As a general rule, if you are baking or grilling with air circulation vou can dispense with a pre-heating of the cooking space. The cooking and browning results are more even with the use of circulating air.

Take note of the instructions given in the recipes when using air circulation.

⇨ Press the rocker switch ❹ for air circulation until it engages in position "-".

The aerator in the grill and baking space starts to rotate.
The methods of operation are then the same as for grilling and baking without air circulation.

Tips for preparation and recipes

In this chapter we provide you with various examples for the preparation of foods. These examples are recommendations. The preparation periods can vary.

ⓘ *Take note of the preparation details given on the packaging of the foodstuff .*

Muffins

Ingredients for four people:

- 1 Cup of flour
- 1 Teaspoon of baking powder
- 1 Egg
- 1 Tablespoon of melted butter
- 1 Cup of milk
- 3 Tablespoons of sugar
- Salt
- for variations, additionally nuts, chopped bananas or chocolate flakes

Preparation:

⇨ Mix together in a bowl, slowly and one after the other, the flour, baking powder, egg, milk, salt and sugar.
⇨ Melt the butter in a pan and mix it into the pastry.
⇨ Subject to taste, blend in the nuts, chocolate flakes or chopped bananas.
⇨ Place the prepared pastry into typical muffin moulds and place them on the baking sheet ❽.
⇨ Bake the baking sheet at 200° C for about 15 minutes on the bottom rail with top heat and convection air.

Hawaii toast

Ingredients for 4 toasts:

- 4 Slices of toast
- 1 – 2 Tablespoons of remoulade
- 120 g cooked ham
- 1/2 Tin of pineapples
- 4 Slices of cheese for melting
- Curry

Preparation:

⇨ Toast the toast slices.
⇨ Spread the remoulade thinly over the toasts and lay the slices of cooked ham on them.
⇨ Lay one slice of pineapple on each of the garnished toasts. Spice with curry.
⇨ Then place a slice of cheese over each of the pineapple slices.
⇨ Lay the Hawaiian toasts on the grill ❼ and then bake them for about 8 minutes on the middle level of the grill and baking machine, at approx. 180°C with upper heat and air circulation.

Baking deep-frozen pizza

Preparation:

⇨ Place the roasting grill ❼ on the middle runner in the cooking area.
⇨ Lay the deep-frozen pizza without packaging onto the roasting grill ❼.
⇨ Bake the pizza with upper and lower heating and switched on air circulation for ca. 20 minutes.
⇨ Take heed of the details given on the packaging.

Biscuits

Ingredients:

- 125 g butter
- 125 g sugar
- 1 Packet of vanilla sugar
- 1 Pinch of salt
- 1 Egg
- 1 Egg white
- 250 g Plain flour
- 1 Teaspoon of baking powder
- Scraped peel of half a lemon

Preparation:

⇨ Beat the butter until foamy.
⇨ Add the sugar, vanilla sugar, lemon peel and the eggs.
⇨ Mix together the flour, baking powder and salt, then blend them into the mixture with a mixing spoon.
⇨ Allow the pastry to stand for ca. 10 minutes.
⇨ Bring the pastry into the desired shape, e.g. with the assistance of a mincer, biscuit shaper or a shaping bag with nozzle.
⇨ Place the biscuits onto the baking tray ❽, this being first covered with baking paper.
⇨ Bake the biscuits on the middle rail in a pre-heated oven at 180° C, with top and bottom heat, for about 10–15 minutes, until they are golden brown.

ⓘ *The pastry volume is sufficient for several baking trays* ❽.

Rolls

Ingredients:

- 300 g Flour (or wholemeal flour)
- good 2 Teaspoons of baking powder
- 200 g Linseeds
- 1 Egg
- 500 g Curds
- 1 Teaspoon of salt
- Subject to taste, caraway seeds, onions, cubed bacon ...

Preparation:

⇨ Knead everything together well and then shape it into small rolls.
⇨ Place the biscuits onto the baking tray ❽ this being first covered with baking paper.
⇨ Bake at about 180° C, with top heat and convection air, for approximately 30 minutes on the middle rail.

ⓘ *The pastry volume is sufficient for several baking trays* ❽.

Meringue

Ingredients:

- 1 Egg white
- Salt
- 45 g Sugar

Preparation:

⇨ Place the cooled egg white into a fat-free mixing bowl. It may not contain any egg yolk, otherwise the meringue will not be firm.
⇨ Beat the egg white at a slow speed, so that the bubbles formed in the meringue are not too large.
⇨ Add a pich of salt to taste.
⇨ Gradually add in a half of the sugar when the meringue starts to firm up.
⇨ Then beat it at the highest speed until stiff.
⇨ Add the remaining sugar. With this the meringue attains the required solidity.
⇨ Fill the meringue mixture into a squeezing bag with large star nozzles and, with a little space between them, shape rosettes, tongues and other designs on the backing tray, this being first covered with baking paper.
⇨ Pre-heat the Oven with Grill to ca. 100° C with air circulation.
⇨ Bake the meringues with air circulation at ca. 100° C for about 2 hours.

Buttered croutons

Ingredients:

- 2 slices of toast bread
- 1 tbsp. Butter

Preparation:

⇨ Cut the toast bread into small cubes.
⇨ Melt the butter over low heat in a saucepan and mix in the cubed toast bread.
⇨ Cover a baking sheet ❽ with baking paper and spread the toast bread cubes evenly on it.

⇨ Bake the toast bread cubes at 150°C (convection) on the middle rail until golden brown (approx. 15-20 minutes).

ⓘ *You can also use herb or garlic butter instead of regular butter. The baking time is then reduced by about 5 minutes.*

Minced meat baguettes

Ingredients:

- 2 Baguette rolls
- 250 g Minced meat (half and half)
- 2 Tomatoes
- 1 Onion (diced)
- 2 tbsp. Tomato paste
- 40 g grated Parmesan cheese
- 4 slices of cheese
- Salt and pepper

Preparation:

⇨ Slice the baguettes and hollow them out.
⇨ Combine the minced meat, tomato paste, onion, parmesan, some salt and some pepper.
⇨ Shape the minced meat to 4 equal-sized, flat as possible, meat patties and place them on the baguette halves.
⇨ Cut the tomato into slices and distribute them onto the baguettes.
⇨ Distribute the cheese slices onto the baguettes.
⇨ Place the baguettes on a baking sheet ❽ and then bake them on the bottom rail at about 225°C in a preheated oven with top and bottom heat for about 20 minutes.

ⓘ *You can also season the minced meat mixture with basil, chili and other spices.*

Cauliflower (overbaked)

Ingredients:

- 1/2 head cauliflower (about 250 g)
- 3 Lemon slices
- 1 tbsp. Butter
- 1 heaped tsp Flour
- 1 tbsp. lemon juice
- 1 tbsp slivered Almonds
- 2 tbsp Gratin cheese (grated)
- salt, pepper, nutmeg

Preparation:

⇨ Divide the cauliflower into florets and wash them.
⇨ Cook the cauliflower with the lemon slices in boiling salted water for 8-10 minutes, until the cauliflower is al dente. Retain about 150 ml of the cooking water before pouring the rest away.
⇨ Melt the butter in a saucepan and then brown the flour, with constant stirring, for about 1 minute.
Under constant stirring pour in the cauliflower water and let it cook for about 2 minutes. Should the roux be too hard, gradually add more water until a creamy consistency is achieved. Flavour with lemon juice, nutmeg, salt and pepper.
⇨ Place the cauliflower in a baking dish (about 14 cm in diameter) and pour the sauce evenly over it.
⇨ Sprinkle the cheese and almond slivers over it.
⇨ Place the baking dish on a baking tray ❽.
⇨ Bake the prepared dish at 200°C in a preheated oven, with top and bottom heat, for about 20 minutes on the bottom rail.

Puff pastry pouches (Bourekas) filled with salmon

Ingredients:

- 1 pack Puff pastry sheets (about 8 pieces)
- 1 Pack Smoked salmon, sliced (about 200 g)
- 1 Lemon
- 1 Onion
- 1 Pack Cottage cheese (200 g)
  fresh Dill
  Salt and pepper
  1 Egg yolk

Preparation:

⇨ Take the puff pastry sheets apart and, if necessary, allow them to thaw.
⇨ Combine the Cottage cheese with salt, pepper and the juice of one lemon.
⇨ Finely dice the onion.
⇨ Add half of the salmon and the onion to the cottage cheese mixture and mix it all coarsely with a hand blender.
⇨ Cut the remaining salmon into thin strips.
⇨ Add the salmon and the dill to the mass and mix everything together.
⇨ Place a tablespoon of the mixture on a puff pastry sheet and fold it over.
⇨ Coat the resulting pouch with egg yolk.
⇨ Place the bourekas on a baking sheet ❽. Leave sufficient space between the individual pouches, because the puff pastry will expand.
⇨ Bake the bourekas on the lower rail at about 200° C with convection for approx. 25-30 minutes. The puff pastry should gain a light brown colour.

ⓘ *The given pastry volume is sufficient for several baking trays ❽.*

These recipes are provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

Changing the bulb

⚠ ***Danger!***

Always wait until until the appliance has cooled down before changing the bulb. Otherwise, there is a risk of being burnt!

ⓘ *Replace the bulb only with a bulb of the same type (see chapter "Technical data ").*

⇨ Open the glass door ❻.
⇨ Unscrew the glass cover of the light bulb located at the right rear of the interior.
⇨ Unscrew the defective bulb and replace it with the new bulb.
⇨ Screw the glass cover back on hand-tight.

Cleaning

⚠ ***Risk of electric shock!***

Before you clean the Oven with Grill, you must always remove the plug from the power socket. There is a risk of receiving an electric shock!

Risk of electric shock!

When cleaning it, under no circumstances may the appliance be submersed in water. There is a risk of receiving an electric shock!

⚠ *Important!*

Do not use household detergents or sharp/pointed objects to remove soiling. They could damge the special coatings on the inner walls of the Oven with Grill.

⇨ Should soiling occur, the Oven with Grill can be cleaned with a soft cloth lightly moistened with a mild soapy solution. For stubborn staining or baked-on soiling, place a cloth soaked with a mild detergent on the contamination. Wait until the contamination has softened and then remove it!

⇨ Clean the baking tray ❽ and the roasting grill ❼ in a detergent solution. Allow stubborn soiling to be softened. Rinse them off with clear water.

⚠ *Risk of electric shock!*

The Oven with Grill must be completely dry before using it again after cleaning. Therefore, after cleaning leave the appliance door open.

Technical data

Mains voltage:	220 - 240 V ~/50 Hz
Nominal power:	1380 W
Capacity:	15 Litres
Bulb:	240 V, 15 W, E 14, 300°C

Troubleshooting

Symptom	Possible cause and solution
The appliance does not heat up.	Ⓐ The time switch ❺ is showing OFF. Adjust the time switch ❺ to a time greater than 0 minutes (OFF) . Ⓑ A domestic fuse is defect. Check the domestic fuses and, if necessary, renew the defective one. Ⓒ The power socket is defective. Try another wall socket. Ⓓ The appliance is possibly defective. Arrange for the appliance to be checked by specialists. Ⓔ The function switch ❸ is at the position OFF.
It is not possible to switch the appliance off.	An electronic component is defective. Remove the plug from the wall socket and arrange for the appliance to be checked by specialists.

Symptom	Possible cause and solution
The aerator for the air circulation does not function.	Ⓐ The switch for air circulation ❹ is in the position "O". Move the rocker switch for air circulation to the position "-". Ⓑ The appliance is possibly defective. Arrange for the appliance to be checked by specialists.
The door glass is broken or showing cracks.	Arrange for the appliance to be checked/repaired by specialists.

Should a defect not allow itself to be eliminated, please contact your dealer or the manufacturer.

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

Warranty & Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 73486/73487

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com